

Rhabarberkuchen mit Müsli



Rezept für 20 Portionen
Dauer: ca. 80 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--------------------------------|-------------|
| Zitronensaft | 1 Esslöffel |
| Brauner Rum | 1 Esslöffel |
| Geriebene Zitronenschalen | 1 Teelöffel |
| Weizenmehl (glatt) | 2 Esslöffel |
| Vanillepuddingpulver | 1 Pkg. |
| Staubzucker / Puderzucker | 200 g |
| Magertopfen / Magerquark | 1 kg |
| Müsli | 200 g |
| Rohe Hühnereier - mittel | 3 Stk. |
| Feinkristallzucker | 100 g |
| Butter | 270 g |
| Dinkelmehl / gemahlener Dinkel | 300 g |
| Rhabarber | 800 g |
| Semmelbrösel / Paniermehl | 80 g |
| Brauner Zucker | 5 Esslöffel |
| Zimtpulver | 1 Prise(n) |

Zubereitung:

300 g Mehl mit 150 g Butter, 100 g Zucker und 1 Ei in eine Schüssel geben und zu einem bröseligen Teig verrühren.

Einen Backrahmen (28 x 34) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, 2/3 des Teiges in den Teighahmen geben, gleichmäßig verteilen, den Teig etwas festdrücken und bei 170° C 10 Minuten backen.

Den Topfen mit Staubzucker, 120 g Butter, Vanillepuddingpulver, Zitronenschale , Zitronensaft und Rum verrühren und auf den vorgebackenen Teig streichen.

Den geschälten Rhabarber in kleine Stücke schneiden, mit Brösel, Zimt und Zucker vermischen und auf der Topfenmasse verteilen. Den restlichen Bröselteig (1/3) mit dem Müsli vermischen und über dem Rhabarber verteilen.

Danach den Backrahmen mit dem Backblech noch einmal 55 Minuten bei 170° C backen.

Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1367-Rhabarberkuchen-mit-Muesli.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at