Erdbeer-Rhabarber Käsekuchen mit Streuseln

Backofen: **180° C Ober- / Unterhitze**
Backzeit: **20 min + 45 min**
Zubehör: **flacher Bäker**

Zutaten:

Zimtstreusel:
170 g Mehl
100 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Zimt

Quark-Öl-Teig:
70 g weiche Butter
180 g Magerquark
35 g Rapsöl
50 g Milch
65 g Zucker
1 P. Backpulver
1 große Prise Vanillepulver
330 gMehl

Quarkmasse:
130 g Zucker
1 P. Vanillepuddingpulver
40 g Rapsöl
350 g Milch
130 g Orangensaft
1 große MS Vanillepulver
3 Eier
800 g Magerquark

250 g Rhabarber
200 g Erdbeeren

Zubereitung:

Backofen vorheizen.
Flachen Bäker leicht fetten.

Rhabarber schälen, in kleine Stücke schneiden und mit 2 EL Zucker in einer kleinen Schüssel verrühren. Ziehen lassen.

Erdbeeren waschen und vierteln.

Alle Zutaten für die Streusel in den Mixtopf geben und 1,5 min Knetstufe vermischen. In eine Schüssel umfüllen und in den Kühlschrank stellen.

Alle Zutaten für den Teig in den Mixtopf geben und 1,5 min Knetstufe vermischen.
Teig im flachen Bäker ausrollen, dabei keinen Rand hochziehen.

Für die Quarkmasse alle Zutaten (mit Ausnahme des Quarks) in den Mixtopf geben und 45 sek / Stufe 4 mischen.
Dann Quark zufügen und nochmals 45 sek / Stufe 4.

Käsemasse in die Form füllen und 20 min backen.

Kuchen kurz aus dem Ofen holen und Rhabarber- und Erdbeerstücke auf dem Kuchen verteilen.
Streusel darüber verteilen und weitere ca. 45 min backen.

Backofentüre nur leicht öffnen und Käsekuchen darin langsam auskühlen lassen.

Melanie Pförtsch
selbständige Pampered Chef Beraterin
Eichelbergstr. 5, 97503 Gädheim
Mobil: 0179 / 900 300 5

Quelle: wiewowasistgut.com