



Rhabarber-Käsekuchen

für eine 28er Springform

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Mehl
40 g Zucker
125 g Butter
1 Ei
1 Prise Salz

Für den Belag:

500 g Rhabarberstangen
1 kg Schichtkäse (20% Fettgehalt)
125 ml Milch
Mark von 1 Vanillestange
200 g Zucker
3 EL Traubenkernöl
50 g gesiebte Stärke
5 Eier
abgeriebene Schale einer halben Zitrone
1 Prise Salz
Butter und Semmelbrösel für die Springform

Zubereitung:

Aus den Teigzutaten rasch einen Mürbteig kneten und für mind. 30 Minuten in Folie eingewickelt in den Kühlschrank legen. In der Zwischenzeit die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Teig ausrollen und die gebutterte und mit Semmelbröseln bestreute Form legen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Rhabarberstangen schälen und in etwa 1cm breite Streifen schneiden. Den Boden gleichmäßig belegen. Die restlichen Zutaten für den Belag gut miteinander vermischen; dann den Eischnee vorsichtig unterheben. Auf den mittleren Rost des 160° Celsius heißen Ofens stellen und etwa 90 Minuten backen. Während der Backzeit darf der Ofen nicht geöffnet werden; erst etwa 10 Minuten vor dem Ende der Backzeit kann man kurz mit einem Holzspieß testen, ob der Kuchen durch ist. Falls ja, den Ofen abschalten, die Tür leicht aufstehen lassen und den Kuchen im Ofen abkühlen lassen.

Tipp: Ein sehr saftiger Käsekuchen für den Frühling.