



## DIE EINHORNERIN BACKT

### Rhabarber-Topfen-Kuchen mit Limoncello

Ja, Rhabarber ist ein Gemüse, aber traditionell wird er gerne wie eine Frucht behandelt. Und es gibt so viele süße Köstlichkeiten mit Rhabarber. Kompott, Marmelade, Kuchen. Ich habe mich für einen Topfen-Kuchen mit Limoncello entschieden.

**Zubereitungszeit** ca. 60 Minuten  
**Backzeit** ca. 70 Minuten

**Kühlzeit** ca. 30 Minuten  
**Zutaten** für 8-12 Stücke

#### Mürbteig

- \* 250 g Mehl
- \* 1 Msp. Backpulver
- \* 1 Prise Salz
- \* 75 g Zucker
- \* 1 TL Vanillezucker
- \* 140 g kalte Butter
- \* 1 Ei

#### Belag

- \* 4 cl Limoncello (Alternativ: Saft von 1 Zitrone)
- \* 450 g Rhabarber
- \* 750 g Quark (Rahmstufe)
- \* 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- \* 20 g Speisestärke
- \* 3 Eier
- \* 100 g Zucker
- \* 1 Msp. Vanillezucker

#### Zubereitung

1. Das Mehl mit Backpulver, Salz, Zucker und Vanillezucker vermischen. Die Butter in Stückchen dazugeben, alles zu einem krümeligen Teig verarbeiten.
2. Das Ei hinzufügen, und die Masse zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kühlen.
3. Eine Springform (28 cm Ø) fetten, mit Backpapier belegen. Teig rund ausrollen, in die Form legen, einen Rand hochziehen und den Boden mehrmals einstechen. Teig ca. 20 Min. bei 170 Grad Umluft vorbacken und abkühlen lassen.
4. Rhabarber waschen, putzen und in 1-2 cm lange Stücke schneiden. Mit 2 cl Limoncello vermengen.
5. Den Quark mit restlichem Limoncello, dem Puddingpulver und der Stärke zu einer glatten Creme verrühren. In einer weiteren Schüssel die Eier, den Zucker und den Vanillezucker ca. 4-5 Min. schaumig schlagen. Den Eierschaum unter die Quarkcreme heben.
6. Die Creme in die Springform füllen. Die Rhabarberstücke auf der Creme verteilen. Den Kuchen weitere 50 Min. backen. Evt. nach der Hälfte der Backzeit mit Backpapier abdecken.

**An Guadn!**