

# Rhabarberkuchen mit VERPOORTEN-Quark-Guss

## Zutaten

Für den Hefeteig:

- 200 g Mehl
- 3 EL Zucker
- 1 Ei
- 50 g zimmerwarme Butter
- 150-200 ml Milch (lauwarm)
- 1/2 Würfel Hefe
- 1 Prise Salz

Belag:

- 750 g Rhabarber
- 150 g Zucker

Guss:

- 500 g Quark
- 150 g Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 3 Eier
- 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 100 ml Sahne
- 2 EL Mehl

## Zubereitung

Für den Hefeteig Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe mit 1 TL Zucker in etwa der Hälfte der Milch auflösen, in die Mulde geben (nicht rühren) und mit etwas Mehl bestäuben. Nach etwa 10 Minuten sollte die Hefe sich verdoppelt haben, die übrigen Zutaten jetzt dazu geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Die Milch nach und nach zufügen, der Teig sollte nicht zu weich und klebrig werden. Die richtige Konsistenz ist erreicht, wenn er sich leicht, ohne zu kleben von der Schüssel löst. Teig mit Mehl bestäuben und abgedeckt an einem warmen Platz 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Rhabarber putzen und in etwa 3 cm lange Stücke schneiden (besonders dicke Rhabarberstangen sollten auch einmal längs halbiert werden). Rhabarber mit 150 g Zucker bestreuen und etwa 1/2 Stunde ziehen lassen.

Den inzwischen gut aufgegangenen Teig auf ein gebuttertes Blech legen und gleichmäßig verteilen (darauf achten, dass der Rand hoch genug wird, die Quarkmasse geht beim Backen noch auf). Nochmals etwa 20 Minuten gehen lassen.

Nun die Rhabarberstücke in ein Sieb geben und gründlich abtropfen lassen (sonst weicht der Kuchen später durch). (Saft unbedingt auffangen. Mit etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Sekt aufgegossen wird daraus ein super Drink!)

Für den Guss Zucker, Vanillezucker, Eier und Sahne miteinander verrühren. Quark, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und zum Schluss das Mehl unterrühren.

Rhabarber auf dem Hefeteigboden verteilen, die Quarkmasse gleichmäßig darüber geben und im vorgeheizten Ofen goldgelb backen.



[Link zum Rezept: Rhabarberkuchen mit VERPOORTEN-Quark-Guss](#)

# Rhabarberkuchen mit VERPOORTEN-Quark-Guss

Backzeit: 35-40 Minuten, bei 170 Grad

[Link zum Rezept: Rhabarberkuchen mit VERPOORTEN-Quark-Guss](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)