

Rhabarber-Käsekuchen mit Streuseln

Ergibt: 16 Stücke

Für den Rhabarber

500 g Rhabarber
1 EL Himbeermarmelade
1 EL Wasser
Erythrit nach Belieben
1 TL Speisestärke

Für den Boden und die Streusel

150 g Butter, weich
1 Ei, Größe L
150 g Erythrit

300 g Dinkelmehl
1 P Weinsteinbackpulver
1 Prise Salz

Für die Füllung

300 g Magerquark
200 g Frischkäse, bis 3 % Fett
3 Eier
100 g Erythrit
Mark von 1 Vanilleschote
1 P Puddingpulver Vanille

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine 26er Springform mit Backpapier auslegen.
2. Den Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Mit der Himbeermarmelade und dem Wasser in einen Topf geben und etwas weich kochen. Dann so viel Erythrit einrühren, bis der Rhabarber die gewünschte Süße hat. Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren, in die kochende Masse geben und kurz aufkochen lassen, damit das Kompott andickt.
3. Für den Teig die Butter mit dem Ei und Erythrit schaumig rühren. Das Mehl mit Backpulver und Salz vermischen und hinzugeben. Mit dem Handrührer oder per Hand zu lockeren Streuseln verarbeiten.
4. 2/3 der Streusel als Boden in die Springform geben und etwas andrücken. Die übrigen Streusel beiseitestellen.
5. Den Quark und Frischkäse mit Eiern, Erythrit, Vanillemark und Puddingpulver cremig schlagen.
6. Die Quarkmasse auf den Boden geben und glatt streichen. Darauf den Rhabarber verteilen.
7. Die übrigen Streusel auf der Quarkmasse verteilen.
8. Den Kuchen im heißen Ofen ca. 50–60 Minuten backen. Nach dem Backen in der Form auskühlen lassen.