

# Rhabarberkäsekuchen

Johannes Lampel

5. Juni 2006

## Zutaten:

- Teig
  - 300g Weizenmehl
  - 75g Zucker
  - 1 TL Backpulver
  - 125g Butter
  - 2 Eigelb
  - 1 Prise Salz
  
- Belag
  - 1kg Rhabarber, gewaschen, geschnitten
  - 1kg Quark
  - 100g Butter
  - Saft einer halben Zitrone
  - 2 Streifen Zitronenschale, kleingeschnitten
  - 2 Eigelb
  - 4 Eiweiß
  - 100-150g Zucker
  - 1 El Gelierzucker
  - 1 Pck Vanillezucker
  - 1 Prise Salz

**Zubereitung:** Teigzutaten zusammenschütten, durchkneten und auf Blech ausrollen. Rhabarber waschen, klein schneiden und auf den Teig gleichmäßig verteilen. Restliche Zutaten des Belags bis auf Eiweiß zusammenmischen, Eischnee schlagen und unter Quarkmasse heben, die dann auf den Rhabarbar geben. Bei 180°C (WG-Ofen 150°C) für ca. 45 Minuten backen.