



Rhabarber-Topfen-Streuselkuchen

Zutaten (für eine Springform á Ø 24 cm)

Streusel:

280 g Dinkelvollkornmehl
80 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
Zitronenschale ger.
½ TL Zimt
1 Eidotter
150 g Butter

Topfenmasse:

100 g Butter
500 g Magertopfen
110 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
3 Dotter
4 Eiklar
4 EL Grieß

Belag:

Ca. 2 Rhabarberstangen
1 kl. Apfel

Zubereitung

Streusel: Die trockenen Zutaten vermischen, Dotter und die zerlassene Butter dazugeben und zu Streusel verrühren.

Topfenfülle: Aus den vier Eiklar festen Schnee schlagen, Butter mit Zucker, Vanillezucker, Dotter und Topfen glatt rühren. Den Grieß und den Eischnee unterheben.

2/3 der Streusel in die Springform geben und festdrücken. Darauf wird die Topfenfülle gleichmäßig verteilt

Den Rhabarber schälen und in Scheiben schneiden, die Äpfel in dünne Spalten oder kleinwürfelig schneiden und über die Topfenmasse verteilen

Die restlichen Streusel darüberstreuen. Bei 180 Grad Heißluft für ca. 45 Minuten backen.

Tipp: Den Kuchen könnt ihr natürlich mit allen möglichen Obstsorten machen z.B.: Zwetschken, Marillen, Beeren,...



*nur mit Rhabarber