# Fruchtiger Rhabarber-Streuselkuchen

*Zwischen süß und sauer : lockerer Rhabarberkuchen*

**Zutaten (für ein Blech)**

1200 g frischer Rhabarber
500 g Speisequark
200 g süße Sahne
1,5 Päckchen Vanille-Puddingpulver
1 Päckchen Vanillezucker
1 Bio-Zitrone
400 g Zucker
1 Prise Zimt
350 g Butter
500 g Mehl
4 Eier
1 Päckchen Backpulver
etwas Puderzucker

**Zubereitung**

1. Den frischen Rhabarber waschen, putzen und von den Blattstielen trennen. Die Stangen anschließend in 1 cm lange Stücke schneiden.
2. Den Speisequark mit der Sahne, dem Vanillepudding-Pulver sowie dem Vanillezucker und weiteren 50 g Zucker vermischen. Die Schale der unbehandelten Zitrone in die Quark-Masse raspeln und anschließend alles mit einem Handmixer zu einer glatten Creme verrühren.
3. 150 g Zucker mit einer Prise Zimt und 150 g Butterflöckchen sowie 200g Mehl mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu mittelgroßen Sreuseln verarbeiten.
4. 300 g Mehl mit dem Backpulver in einer mittelgroßen Schüssel kurz vermengen. In einer Rührschüssel 200 g Zucker und 200 g warme Butter mit dem Handrührgerät schaumig rühren; dabei nach und nach die Eier nach einzeln unterrühren. Nun das mit dem Backpulver vermischte Mehl dazu geben und alles zu einem klebrigen Teig verrühren.
5. Den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.
6. Den Kuchenteig auf einem gefetteten Backblech verteilen und darüber die Quark-Creme geben. Anschließend die Rhabarber-Stückchen darauf verteilen und die Butter-Streusel über das Obst streuseln.
7. Den Rhabarber-Sreuselkuchen im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 50 Minuten backen.
8. Den Kuchen nach Ablauf der Backzeit auskühlen lassen und ihn anschließend mit etwas Puderzucker bestäuben.

**Verfasser: Sarah Flieshardt**