

Erdbeer-Rhabarber-Käsekuchen mit Walnusshaube

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	410 kcal/ 1715 kJ	Fett:	24 g
Eiweiß:	12 g	Davon gesättige Fettsäuren:	11 g
Kohlenhydrate:	37	ungesättige Fettsäuren:	13 g

Zubereitungszeit:
ca. 1 Stunde 45 Minuten. Wartezeit ca. 12 Stunden

Zutaten für 16 Portionen :

180 g	Mehl
375 g	Zucker
2 Päckchen	Vanillin-Zucker
	Salz
275 g	Butter
300 g	Erdbeeren
300 g	Rhabarber
1 EL	Speisestärke
4	Eier (Größe M)
1 kg	Magerquark
1 Päckchen	Puddingpulver "Vanille-Geschmack" (zum Kochen)
100 g	Walnusskerne
1 EL	Honig
EL	Milch
	Fett und Zucker für die Form

Zubereitung:

1. Mehl, 50 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, Salz und 75 g Butter in Flöckchen erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten und kalt stellen.

2. Erdbeeren und Rhabarber waschen, putzen und trocken tupfen. Erdbeeren vierteln, Rhabarber schälen und in 1–2 cm lange Stücke schneiden. Beides in einem Topf mit 100 g Zucker mischen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend kurz aufkochen. 1 Esslöffel Stärke mit 2 Esslöffel Wasser glatt rühren, vorsichtig in den Kompott einrühren und nochmals kurz aufkochen.

3. 125 g Butter, 150 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin- Zucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Quark und Puddingpulver zugeben und unterrühren.

4. Springform (26 cm Ø) fetten und mit Zucker ausstreuen. Den Teig in die Form geben, zu einem festen Boden andrücken und dabei den Rand leicht hochdrücken.

5. Kompott darauf geben und dabei rundherum einen ca. 1 cm breiten Rand freilassen. Die Quarkmasse darauf füllen und glatt streichen.

6. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft: 175 Grad, Gas: Stufe 3) ca. 1 Stunde backen. In der Zwischenzeit Walnüsse grob hacken. 75 g Butter, 75 g Zucker und Honig in einem Topf schmelzen lassen. Nüsse hinzufügen und unter Rühren kurz aufkochen. Milch unterrühren und die Masse zum Abkühlen beiseite stellen (ca. 20 Minuten).

7. Kuchen nach ca. 40 Minuten aus dem Ofen nehmen. Walnussmasse gleichmäßig darauf verteilen und zu Ende backen. Kuchen herausnehmen, vorsichtig vom Springformrand lösen und am besten über Nacht auskühlen lassen.