

## Russische Zupftorte

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Kuchen  
Rhabarber  
Haselnüsse  
Picknick

2 Eier  
2 dl Rahm  
150 g Halbfettquark  
1 pk Mürbeteig  
Butter für die Form  
Grieß für die Form  
500 g Rhabarber  
Haselnüsse, gemahlen  
-- oder Mandeln  
Zucker  
Zimt

\* QUELLE

-- Marianne Weissberg:  
-- Meine Chaos-Küche  
-- ISBN 3-89029-186-4  
-- erfasst: P. Hildebrandt

Während der Ofen auf 200 °C vorgeheizt wird, legen Sie den Teig in der gefetteten und mit Grieß ausgestreuten Form aus, bestreuen ihn dick mit Haselnüssen. Genauso reichlich mit den geschälten und in Einzentimeterstücke geschnittenen Rhabarber belegen. Diesen Kuchen noch ohne Guß für gute 15 Minuten anbacken.

Inzwischen aus den übrigen Zutaten einen cremigen, dicken Guß quirlen, der mit Zucker und reichlich Zimt gesüßt wird. Mit Guß bäckt der Kuchen noch etwa 30 Minuten. Eine hineinversenkte Gabel sollte zuunterst auf gut gebackenen Teigwiderstand stoßen.

Erkaltet steht dieser wunderbar zartschmeckende Kuchen dank dem stabilisierenden Quarkguß absolut fest, auch wenn er zum Picknickort noch einen weiten Weg zurücklegen muß.

: : erprobt 2.5.98  
: : sehr mild