

## Rutschsicherer Rhabarberkuchen

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

Kuchen  
Gebäck  
Pralinen

\* Teig

250 g Mehl  
125 g Butter oder Margarine  
65 g Zucker  
1 ct Vanillinzucker  
1 ds Salz

\* Belag: 1. Schicht

500 g Quark  
200 g Zucker  
1 Ei, 1 El. Zitronensaft  
1 ct Vanille-Soßenpulver

\* Belag: 2. Schicht

1/2 l Milch  
1 ds Salz  
1 ct Vanille-Puddingpulver  
200 g Butter  
4 Eigelb  
30 g Zucker  
4 Eiweiß

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und etwa :30 Minuten kühl stellen. Für die 2. Schicht die Milch (4 bis 6 El. zum Anrühren des Puddingpulvers abnehmen) mit Salz ankochen, angerührtes Puddingpulver unterrühren, kurz aufkochen und abkühlen lassen. Für die 1. Schicht die angegebenen Zutaten zu einer glatten Masse verrühren. Haben Flammeri und Butter ungefähr die gleiche Temperatur, Butter flöckchenweise unter den Flammeri rühren. Danach Eigelb und Zucker unterrühren, Eiweiß steif schlagen und unterheben. Teig in einer gefetteten Fettpfanne ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Auf dem Teig zuerst die Quarkmasse verteilen und darüber den Flammeri streichen. Eierschecke in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 175°C / 60 bis 70 Minuten, 10 Minuten 0. Den Kuchen in der Fettpfanne auskühlen lassen und in Rechtecke oder Rauten schneiden.

:Notizen (\*) :

: : Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochum 1993  
: : Energie-Verlag GmbH, Heidelberg  
: : ISBN 3-87200-314-5 verrühren.

