

Sonntagskuchen

Stina Spiegelberg

Rhabarber-Käsekuchen mit Tonkabohne

Freitag, den 24.05.2019

Für ca. 12 Stück

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

200 g	Dinkelmehl Type 1050
2 EL	Rohrohrzucker
1	Prise Salz
120 g	Pflanzenmargarine, gekühlt
50 ml	Haferdrink

Für die Käsecreme:

80 g	Speisestärke
1/2 TL	Vanille, gemahlen
1	gute Prise Salz
1	TL Backpulver
800 g	Sojaquark, Natur
150 g	Rohrohrzucker
150 g	Pflanzenmargarine, zimmerwarm
1	Tonkabohne

Für die Füllung:

3	Stangen Rhabarber (ca. 400 g)
100 g	Himbeermarmelade
1 Pck.	Vanillezucker
1/2 TL	Agar Agar
500 g	Saisonale Beeren und Minze für die Deko



Zubereitung:

Für den Mürbeteig: In einer Schüssel Mehl, Zucker und Salz mischen. Die Margarine in Flöckchen zugeben und mit dem Pflanzendrink zu einem Teig kneten.

Den Teig in die gefettete Springform drücken. Dabei einen 3cm hohen Rand bilden und den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Für die Käsecreme: Stärke, Vanille, Salz und Backpulver in ein paar Esslöffeln Quark anrühren.

Die Margarine in einer Rührschüssel mit Zucker und Tonka schaumig schlagen. Die Speisestärke mit der gemahlten Vanille zugeben und nach und nach den Quark einrühren bis sich eine glatte Masse ergibt.

Ein paar Esslöffel der Masse auf dem Mürbeteig verteilen.

Für die Füllung: Den Rhabarber schälen, längs halbieren und in 1 cm lange Stücke schneiden. Bei mittlerer Hitze erwärmen. Dabei kocht er schnell im eigenen Saft.

Wenn nötig bis zu 2 EL Wasser zugeben, damit er nicht anbrennt. Himbeermarmelade, Vanillezucker und Agar Agar gemeinsam glattrühren und zugeben. Köcheln lassen, bis der Rhabarber zerfällt.

Dann vom Herd nehmen und beiseite stellen, bis die Füllung Raumtemperatur hat.



2/3 der Rhabarberfüllung auf dem Mürbeteigboden verteilen und die Käsecreme darauf glattstreichen.

Den verbleibenden Rhabarber in Punkten auf den Kuchen geben und mit einem Zahnstocher kleine Wirbel erzeugen.

Vor dem Servieren vollständig abkühlen lassen. Bei 180°C Ober-/Unterhitze 60-75 Minuten backen. Vor dem Anschneiden eine Stunde abkühlen lassen.

Nährstoffe pro Portion: 300 Kcal, 1254 KJ