

Herzhafter Rhabarber-Käsekuchen

Rhabarber mal von seiner würzigen Seite: Dieser Käsekuchen mit saisonalem Rhabarber, Parmesan und Kräutern der Provence sorgt für ein ganz neues, frühlingshaftes Geschmackserlebnis!

Zutaten:

Zutaten für 12 Stücke

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: ca. 1,5 Stunden

Für den Teig:

- 250 g Dinkelmehl (Typ 630)
- 75 g Parmesan, gerieben
- 3 EL Kräuter der Provence
- 150 g Butter
- ½ TL Salz

Für die Füllung:

- 200 g Frischkäse
- 300 g Quark, Halbfettstufe
- 75 g Parmesan, gerieben
- 1 Zitrone, Schale gerieben
- 3 Eier
- ½ TL Salz

Für das Rhabarber-Muster:

- 300 g Rhabarber
- 50 g Zucker
- frischer Basilikum

1. Kuchenteig vorbereiten

Alle Zutaten für den Teig zusammen mit 3 EL kaltem Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten Mübeteig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Rhabarber vorbereiten

Inzwischen den Rhabarber waschen, putzen und mit Schale sehr schräg in etwa 2,5 cm große Stücke schneiden. In einer großen Schüssel 200 ml Wasser mit 50 g Zucker verrühren und die Rhabarberstücke darin einlegen.

3. Teig vorbacken

Den Ofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit 24 cm Durchmesser gut mit Butter einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Fläche etwas größer als die Form ausrollen und diese damit auslegen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Einen Bogen Backpapier auf den Teig legen und an der Form festdrücken. Auf der untersten Schiene 20 Minuten backen. Anschließend das Backpapier entfernen.

4. Rhabarber auflegen und fertig backen

Währenddessen Frischkäse, Quark, Parmesan, Zitronenschale, Eier und Salz in eine Schüssel geben und verrühren. Die Füllung auf den vorgebackenen Teig geben, glatt streichen und für 30 Minuten auf der untersten Schiene backen.

Rhabarber abtropfen lassen und mit einem Küchentuch leicht trocken tupfen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und nach Belieben mit Rhabarber belegen. Weitere 10 Minuten auf der obersten Schiene backen. Auf einem Gitter 10 Minuten abkühlen lassen. Lauwarm mit frischem Basilikum bestreut servieren.

Unser Tipp:

Dazu passt hervorragend ein kleiner, grüner Salat.