

Käsekuchen mit Rhabarber

Zutaten für 1 Kuchen

Für den Boden:

- 200 g Butterkekse
- 80 g gemahlene Mandeln
- 100 g Butter (flüssig)

Für die Füllung:

- 400 g Rhabarber
- 180 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 600 g Frischkäse
- 250 g Magerquark
- 1 Ei
- 150 g Sahne
- ½ Vanilleschote



Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 55 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 80 Minuten

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor. Zerkrümel die Butterkekse und mische sie mit den gemahlenden Mandeln und der flüssigen Butter. Verteile die Masse als Keksboden in einer mit Backpapier ausgelegten 26 cm Springform und drücke sie leicht an. Backe den Keksboden für 10 Minuten im Backofen.
2. Schäle den Rhabarber und schneide ihn in Würfel. Verteile den Rhabarber auf dem Keksboden.
3. Verrühre mit einem Schneebesen den Frischkäse mit Quark, Ei, Zucker, Sahne, Puddingpulver und Vanillemark. Verteile die Frischkäsecreme über den Rhabarberwürfeln und streiche sie glatt.
4. Backe den Rhabarber Käsekuchen weitere 45 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

