

Rhabarber Käsekuchen



Zutaten für den Boden:

200 g Löffelbiskuit

75 g Butter

Zutaten für die Füllung:

190 g Zucker

400 g Rhabarber

150 g Schmand

4 Packungen Frischkäse (am besten Doppelrahmstufe)

2 Päckchen Vanillezucker

4 Eier

1 Päckchen Puddingpulver (Banane oder Sahnegeschmack)

6 Esslöffel Milch

Backzeit ca 70 min bei 150 Grad im Umluftofen.

Die Biskuit in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz zerkleinern und mit der geschmolzenen Butter vermischen. Die Tortenform mit Backpapier auslegen und die Bröselmischung mit einem Löffel darin als Boden fest drücken.

Den Rhabarber waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Sollte er sehr sauer sein, die Stück mit Zucker bestreuen. Schmand, Frischkäse, Zucker, Vanillezucker und die Rhabarber Stücke vermengen. Die Eier einzeln unterrühren. Das Puddingpulver mit der Milch mischen und unter die Creme rühren.

Die Creme auf den Tortenboden geben und im vorgeheizten Backofen ca. 70 min backen. Anschließend den Backofen ausschalten und den Kuchen 1 Stunde darin erkalten lassen.

Den vollständig abgekühlten Kuchen 4 Stunden, oder besser über Nacht in den Kühlschrank stellen. Erst danach schmeckt er richtig gut.