

Rhabarber-Quark-Streuselkuchen

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, fruktosearm siehe Tipp



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

Für den Mürbeteig:

220g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 gestrichener TL Xanthan

150g kalte Butter (ggf. laktosefrei)

80g Zucker

1 TL Backpulver

1 Ei

1 Prise Salz

Für den Belag:

250g Magerquark (ggf. laktosefrei)

1 Ei

30g geschmolzene Butter (ggf. laktosefrei)

75g Zucker

1 EL Vanillepuddingpulver (ggf. laktosefrei)

500g Rhabarber

Für die Streusel:

1 EL helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis

1. Den Mürbeteig herstellen. Das Mehl in eine Schüssel sieben

und die kalte Butter in kleinen Flöckchen über das Mehl geben. Alle restlichen Zutaten für den Teig ebenfalls dazu. Mit kalten Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten.

2. Zwei Drittel des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsplatte ausrollen und eine gefettete Springform damit auslegen. Einen kleinen Rand hochziehen. Die Springform und das restliche Drittel Teig 30 Minuten kühl stellen.

3. Unterdessen den Rhabarber putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Rhabarberstücke mit etwas Wasser einige Minuten dämpfen. Er sollte jedoch noch bissfest bleiben. Wasser abgießen.

4. Für den Quarkbelag alle Zutaten verrühren und auf den Mürbeteigboden streichen. Mit dem Rhabarber belegen.

5. Für die Streusel das restliche Drittel Teig mit einem EL glutenfreiem Mehl abbröseln und gleichmäßig über den Kuchen verteilen.

6. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 40-45 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Fruktosearm – Tipp: Getreidezucker anstatt Zucker im Verhältnis (1:1) verwenden.