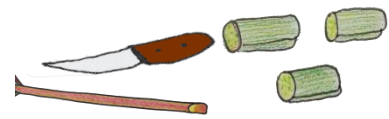


# Rhabarber Kuchen

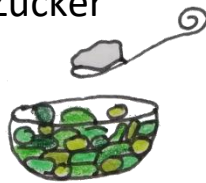


Bei einer Einteilung von 12 Kuchenstückchen pro Kuchen = 256kcal je Stück

- 1) 500g Rhabarber waschen      2) schälen &      3) in ca. 3cm große Stücke schneiden



- 4) mit etwas Zucker bestreuen & durchziehen lassen bis er weiterverarbeitet wird.



- 5) **150g Magerquark**      70g Zucker      40ml Rapsöl      260g Mehl      2gestr. TL Backpulver
- mischen + verkneten & kühlen bis zur Weiterverarbeitung.



## Mürbeteig (Streusel)

- 6) **125g Mehl**      50g Zucker      90g Margarine
- mischen + verkneten & kühlen bis zur Weiterverarbeitung.

- 7) Backofen vorheizen Ober/Unterhitze 190°C

- 8) Springform einfetten

- 9) Quark-Ölteig ausrollen und in Springform legen. Teigrand für Füllung herstellen.

- 10) Rhabarber auf den Quark-Ölteig geben.

- 11) Zuletzt den Mürbeteig über dem Rhabarber zerbröseln.

- 12) Rhabarberkuchen im Backofen bei 190°C Ober/Unterhitze 30min. backen.

- 13) Kuchen erst anschneiden wenn er ganz ausgekühlt ist!