

Quark Hefeteig mit Rhabarber

300 g Mehl
½ Würfel Hefe oder ½ Päckchen Trockenhefe
70 g sehr weiche Butter
60 ml lauwarme Milch
2 El Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
250 g Quark (Zimmertemperatur)
evtl. 1 Tl abgeriebene Zitronenschale



Alle Zutaten gut und lange zusammen verkneten. Abgedeckt ca. 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Ich heize den Backofen mal kurz auf 50 Grad, mache diesen dann aus und stelle die Teigschüssel hinein. Den Teig noch einmal durchkneten, dann in eine Springform drücken oder rollen.

Belag

750 g Rhabarber, gewaschen, nicht geschält, in Stückchen geschnitten
mit Zimt und Zucker nach Geschmack vermischen
in den Teig drücken

Streusel, wenn gewünscht:

100 g weiche Butter
1 TL Zimt
175 g Mehl
80 g Zucker

Alle Zutaten mit den Händen verkneten und auf dem Rhabarber verteilen

Kuchen ca. 40 Minuten bei 175 Grad Heißluft backen.