



Taartwedstrijd Balloo, 23 juni 2012

## **Rhabarber Streusel**

*Anne-Marie Bok (gedeelde 1<sup>ste</sup> plaats, vakjury)*

### Zutaten

- 400g Mehl
- 150g Zucker
- 400 flüssige Butter (langsam geschmolzen)
- 500g Rhabarber
- 750g Magerquark
- 200g Puderzucker
- 2 Pckg. Vanillezucker
- 3 Eier
- 1 1/2 Pckg. Vanillepuddingpulver

### Zubereitung:

- Mehl, Zucker und 300g flüssige Butter in eine Schüssel geben. Am besten mit den Händen zu einem Streuselteig verarbeiten. 2/3 der Streusel auf ein gefettetes, tiefes Backblech verteilen. Kurz mit den Handflächen flach drücken, so dass eine glatte Teigfläche entsteht. Im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 12 – 15 Minuten vorbacken.
- Rhabarber waschen, putzen und in 3cm große Stücke schneiden.
- Puderzucker, Vanillezucker und Puddingpulver mischen. Zusammen mit Quark, Eiern und 100g flüssiger Butter in eine Schüssel geben und mit dem Handrührer zu einer glatten Quarkmasse verrühren. Quarkmasse auf dem Mürbeteig verteilen. Rhabarber darübergerben. Mit den restlichen Streuseln bestreuen. Im heißen Ofen bei gleicher Hitze ca. 40 – 45 Minuten backen.