

Rhabarber Cheesecake

Zutaten für 12 Stück:

Für den Boden:

- 200 g Butterkekse
- 80 g gemahlene Mandeln
- 100 g Butter (flüssig)

Für die Füllung:

- 400 g Rhabarber (frisch)
- 180 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 600 g Frischkäse
- 250 g Magerquark
- 1 Ei
- 150 g Sahne
- Vanille (gemahlen)



Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 55 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 80 Minuten

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor.
2. Zerkrümel die Butterkekse mit Hilfe eines Nudelholzes oder in einer Küchenmaschine.
3. Schmelze die Butter in einem Topf und gib sie zusammen mit den gemahlenden Mandeln zu den Butterkekse. Vermische alles zu einer Masse.
4. Gib die Butterkeksemasse in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Springform und drücke sie leicht an.
5. Backe den Keksboden für 10 Minuten im Backofen.
6. Schäle und schneide den Rhabarber in Würfel.
7. Verteile den Rhabarber auf dem Keksboden.
8. Verrühre nun die restlichen Zutaten für die Füllung mit einem Schneebesen.
9. Fülle die Frischkäsecreme über die Rhabarberwürfel und streiche sie glatt.
10. Backe den Rhabarber Käsekuchen nun für weitere 45 Minuten im Backofen.

11. Lasse ihn anschließend am besten über Nacht abkühlen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

