



Rhabarber-Cheesecake mit Streuseln



Zutaten für 1 Springform:

- | | |
|--|--|
| <p>Streusel
40 g Reismehl
60 g glutenfreie Haferflocken
55 g Margarine
25 g brauner Zucker</p> <p>Cheesecake-Masse
180 g Apfelmus
140 g Soja Skyr vanille
450 g Quarkalternative
40 g Kokosöl
100 g Hirseflocken
300 – 350 ml Sojamilch
40 g brauner Zucker
1 1/2 TL Backpulver
10 g Flohsamenschalen
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz</p> <p>Außerdem
2 – 3 Stangen Rhabarber
3 EL brauner Zucker</p> | <p>Die trockenen Zutaten für die Streusel mischen und die kalte Margarine in Würfeln dazugeben. Mit den Händen schnell und gründlich verkneten und in den Kühlschrank stellen.</p> <p>Für die Cheesecake-Masse den Quark, Skyr und Apfelmus mixen, das Kokosöl schmelzen und unterrühren. Backpulver mit Zucker, Vanillezucker, Flohsamenschalen und einer Prise Salz mischen. Die trockenen Zutaten in die Quarkmasse rühren und nach und nach die Milch dazugeben. Zur Seite stellen und quellen lassen.</p> <p>Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Den Rhabarber waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Rhabarber-Stücke mit Zucker mischen.</p> <p>Eine Springform mit Kokosöl einfetten und die Quarkmasse hineingeben. Gut verstreichen, die Rhabarber-Stücke darauf verteilen und etwas eindrücken. Die Streusel aus dem Kühlschrank nehmen und über den Kuchen bröseln.</p> <p>Den Kuchen für 60 Minuten, auf mittlerer Schiene in den Ofen stellen. Wenn er Dir zu dunkel wird, einfach mit einem Backpapier abdecken und weiter backen.</p> <p>Nach dem Backen erst komplett auskühlen lassen und dann schneiden. Ich konnte es, wie Du es auf den Fotos unschwer erkennen kannst, leider wieder nicht abwarten und habe den Kuchen zu früh angeschnitten. Dadurch, dass er noch warm war ist die Masse am Messer hängen geblieben und sieht auf den Fotos nicht so schön aus. Geschmacklich macht es jedoch keinen Unterschied, bzw. mir schmeckt warmer Kuchen immer besonders gut.</p> |
|--|--|