




### Rhabarberkuchen mit Quark-Schmand-Creme

Menge	Zutat	Zubereitung
300 g	Rhabarber	waschen, in 2 cm Stücke schneiden, abdecken und beiseite stellen.
125 g 100 g 1 Pr. 1 Pack.	Butter Zucker Salz Vanillezucker	mit und und schaumig schlagen (Handrührgerät mit Schneebesen, nach und nach
3 125 g $\frac{1}{2}$ Pack. 75 g	Eier Mehl Backpulver gem. Haselnüsse	zugeben und cremig aufschlagen. und sieben und mit in den Teig rühren. Den Teig in eine Springform mit Backpapier geben, die Rhabarberstücke darauf verteilen und bei 180 °C  ca. 35 Min. backen. Kuchen vollständig abkühlen lassen.
100 g 200 g 1 TL 50 g 100 ml	Quark Schmand Zitronenschale Zucker Sahne	mit und und verrühren. steif schlagen und unter die Quarkcreme heben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer, glatter Spritztülle füllen und damit dicke Streifen dicht an dicht auf den Kuchen spritzen.
1 TL 1 EL	Zimt Zucker	mit mischen und über die Creme streuen.