

## Erdbeer-Rhabarber-Käsekuchen mit Walnusshaube



Käsekuchen-Fans werden begeistert sein. Die Kombination aus cremigem Käsekuchen mit fruchtigem Erdbeeren-Rhabarber-Kompott und der leicht knackigen Walnusshaube ist ein echter Genuss.

8-12 Stücke

---

Zubereitungszeit: 45 min

Wartezeit:

Backzeit: 1 Std

---

### ZUTATEN

#### Für den Teig

- 180 g Mehl
- 50 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 75 g kalte Butter

## Für das Kompott

300 g Erdbeeren  
300 g Rhabarber  
100 g Zucker  
1 EL Speisestärke  
2 EL Wasser

## Für die Füllung

125 g weiche Butter  
150 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
4 Eier  
1 kg Magerquark  
1 P. Vanille-Puddingpulver zum Kochen

## Für die Walnusshaube

100 g Walnuskerne  
75 g Butter  
75 g Zucker  
1 EL Honig  
1-2 EL Milch

## Außerdem

Fett und Zucker für die Form

## ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft 175°C) vorheizen.
2. Eine Springform (26 cm Ø) fetten und mit Zucker ausstreuen.
3. Für den Teig Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Butter (in Flöckchen) erst mit dem Knetaken, dann mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verarbeiten, in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
4. Die Erdbeeren und den Rhabarber waschen und trocknen. Die Erdbeeren vierteln, den Rhabarber in 1-2 cm lange Stücke schneiden. Beides in einem Topf mit dem Zucker mischen und 15 Minuten ziehen lassen. Danach kurz aufkochen. 1 EL Stärke mit 2 EL Wasser glattrühren und in das Kompott vorsichtig einrühren. Nochmal kurz aufkochen und danach abkühlen lassen.
5. Für die Füllung Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Den Quark und das Puddingpulver zugeben und alles verrühren.
6. Den Teig aus dem Kühlschrank holen, passend für die Form ausrollen und den Boden der Form damit auskleiden, dabei die Ränder leicht mit hochdrücken.
7. Das Kompott darauf verteilen, dabei aber ca. 1 cm rundherum frei lassen. Die Quarkmasse darauf verteilen und glattstreichen.
8. Den Kuchen in der Ofenmitte ca. 40 Minuten backen.
9. In der Zwischenzeit die Walnussmasse zubereiten. Dazu die Walnusskerne grob hacken. Butter, Zucker und Honig in einem Topf schmelzen. Die Nüsse dazugeben und unter Rühren kurz aufkochen. Milch unterrühren und die Masse ca. 20 Min. abkühlen lassen.
10. Nach ca. 40 Minuten Backzeit den Kuchen kurz aus dem Backofen nehmen und die Walnussmasse gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen. Anschließend für ca. 20 Minuten fertigbacken.
11. Nach der Backzeit den Kuchen kurz in der Form stehen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen und (gerne über Nacht) richtig abkühlen lassen.