

RHABARBER-QUARK-KÜCHLEIN



Butter. Die Natur braucht keine Zusatzstoffe.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

ZUTATEN

Für 8-10 Förmchen von 8-9 cm ø

Butter und Mehl für die Förmchen

Teig:

75 g Butter, weich
125 g Zucker
½ Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eier
100 g Rahmquark
2 TL Ingwerwurzel, gerieben
200 g Mehl
1 TL Backpulver

Füllung:

300 g Rhabarber, gerüstet, klein gewürfelt
75 g Gelierzucker
½ Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
1 EL Butter, flüssig, ausgekühlt

Garnitur:

Puderzucker
Zitronenmelisse



ZUBEREITUNG

- 1 Für den Teig Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Vanillezucker und Salz dazurühren. Eier beifügen und rühren, bis die Masse hell ist. Quark und Ingwer darunter mischen. Mehl mit Backpulver mischen, dazusieben und darunter rühren.
- 2 Teig in die ausgebutterten und bemehlten Förmchen verteilen. Mit einem Löffel in der Mitte tiefe Mulden formen und den Teig am Rand bis 5 mm unter den Förmchenrand hochziehen.
- 3 Für die Füllung alle Zutaten mischen. In die Teigmulden verteilen.
- 4 Im unteren Teil des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 20-30 Minuten backen, auskühlen lassen.
- 5 Die Küchlein kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Mit Zitronenmelisse garnieren.