



DESSERT  
von Johann Lafer

SWR3



# BUTTERMILCH-QUARK-KUCHEN MIT RHABARBER

Für 4 Personen

4	<b>Eigelb</b>
75 g	<b>Zucker</b>
3	<b>Eiweiß</b>
1	<b>Prise Salz</b>
255 g	<b>Weizenmehl</b>
6 g	<b>Backpulver</b>
20 g	<b>Vanillezucker</b>
125 g	<b>Speisequark (20%)</b>
270 ml	<b>Buttermilch</b>
40 g	<b>Butter</b>
40 g	<b>Zucker</b>
100 g	<b>Rhabarber</b>

- 1 Die **Eigelbe** mit dem **Zucker** schaumig schlagen. Das Mehl zusammen mit **Backpulver** und **Vanillezucker** unterheben. **Buttermilch** und **Speisequark** ebenfalls dazugeben und unterrühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und ebenfalls unter die Masse heben.
- 2 Den **Blumentopfuntersetzer** mit Butter ausfetten und mit Zucker bestreuen. Die Teigmasse in die Form geben.
- 3 Den **Rhabarber** schälen und in grobe Stücke schneiden. **Schokolade** und **Butterkekse** zerbröseln. Rhabarber, Schokolade und Butterkekse auf der Masse verteilen.
- 4 Nun den gefüllten Blumenuntersetzer auf eine umgedrehte **Aluminiumschale** auf den Grill setzen und ca. 25 -35 Minuten goldgelb backen (optimale Backtemperatur 200°C).
- 5 Vom Grill nehmen, etwas abkühlen lassen, aus der Form nehmen und vor dem Servieren mit **Puderzucker** bestäuben.



**DESSERT**  
von Johann Lafer

- 100 g **Zartbitterschokolade**  
(60% oder mehr)
- 50 g **Butterkekse**  
**Puderzucker zum Bestäuben**
- 500 g **Erdbeeren**
- 100 g **Puderzucker**
- 1 **(Bio-)Limette mit essbarer Schale** (Abrieb + Saft)
- 1 **großer Tontopf-/Pflanztopf – Untersetzer ohne Glasur**, Ø ca. 31cm (alternativ: 4 Tontopf-/Pflanztopf – Untersetzer ohne Glasur, Ø ca. 15 cm),
- 1 **Grill-Aluminiumschale rund**, Ø ca. 27 – 31 cm

**6** In der Zwischenzeit die **Erdbeeren** waschen, den Strunk entfernen und in einem Mixer mit Puderzucker und **Limettenabrieb-** und **Limettensaft** mixen. Erdbeersauce zum Buttermilch-Quark-Kuchen servieren.

**GUTEN APPETIT**