

RHABARBER-CHEESECAKE MIT NUSSCRUMBLE



ZUTATEN:

für den Mürbteig:

125 g Dinkelmehl glatt
125 g Dinkelmehl Vollkorn
80 g Haselnüsse oder Walnüsse gemahlen
Salz
130 g Butter
70 g Rohrzucker
1 Ei

für die Topfenmasse:

80 g Butter
2 Eier
150 g Staubzucker
500 g Topfen
150 g Sauerrahm
½ Bio-Zitrone
250 g Rhabarber
2 EL Rohrzucker

für die Nuss-Streusel:

20 g Haselnüsse gehackt
20 g Walnüsse gehackt
Salz
25 g Dinkelmehl Vollkorn
25 g Dinkelmehl glatt
30 g Butter
20 g Staubzucker
(ev. etwas Zimt wer mag)



ZUBEREITUNG:

1. Für den Boden beide Mehlsorten mischen, kalte Butter einschneiden und abbröseln (mit den Handflächen abreiben). Restliche Zutaten begeben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 min kaltstellen.
2. Inzwischen für die Nuss-Streusel alle Zutaten mischen und zu Streuseln kneten und kaltstellen.
3. Rhabarber waschen, putzen und schälen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden und mit Zucker vermischen.
4. Teig ausrollen und Spring-Form damit auskleiden – mit der Gabel einstechen. Rohr vorheizen bei 180°C Ober-/Unterhitze.
5. Topfenmasse herstellen: Weiche Butter flaumig rühren, Staubzucker und Eier nach und nach begeben. Topfen, Sauerrahm und den Saft einer halben BIO-Zitrone unterrühren.
6. Masse gleichmäßig auf dem Mürbteig verteilen und glattstreichen.
7. Rhabarberstücke und Streusel darauf verteilen und im Rohr ca. 60 min backen.