

ERDBEER-RHABARBER TOPFENSCHNITTEN MIT STREUSELN



ZUTATEN:

für ein Backblech 30 x 40 cm mit Rahmen

für den Teig:

220 g Zucker
5 Eier
220 ml Öl
120 ml Wasser
300 g Mehl
1 Pkg Backpulver

für die Topfenmasse:

250 g Topfen (Quark)
1 Ei
4 EL Mascarpone
90 g Zucker

280 g Rhabarber
180 g Erdbeeren

für die Crumbles:

120 g Kristallzucker
120 g Mehl
80 g Butter



ZUBEREITUNG:

- 1) Ofen 170 Grad Heißluft vorheizen.
- 2) Eier und Zucker schaumig schlagen. Das Öl dazugeben und gut verrühren. Nun das Wasser dazugeben und etwas durchrühren. Mehl und Backpulver schnell unterrühren. Die Masse auf ein befettetes und bemehltes Blech streichen. Wundert euch nicht, dass die Masse etwas zu wenig aussieht, sie geht noch sehr auf. Den Teig für 5-10 Minuten in den Ofen geben.
- 3) Topfenmasse herstellen. Dazu einfach alle Zutaten verrühren und in einen Spritzsack füllen. Den Rührteig aus dem Ofen nehmen und als Gitter darauf spritzen. Egal wie das Gitter aussieht, man sieht es später eh nicht mehr. Nur so lässt sich die Topfenmasse schön auf den Rührteig verteilen.
- 4) Erdbeeren und Rhabarber waschen und putzen. Den Rhabarber in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Die Erdbeeren in Scheiben schneiden. Diese in einer Schüssel mit 1 EL Zucker etwas vermengen und dann auf das Topfengitter gut verteilen. Wenn es nicht ganz bedeckt ist, könnt ihr auch noch gerne
- 5) Streuseln herstellen. Dazu den kalten Butter mit dem Mehl und dem Zucker rasch bröselig kneten. Die Streuseln auf die Erdbeer-Rhabarber-Schicht verteilen.
- 6) Ca. 40-45 Minuten backen.