

Rhabarber-Quark-Kuchen aus dem Glas

Zutaten für 4 Gläser:

80 g Margarine & etwas zum Einfetten
50 g Haselnüsse, gemahlen
100 g Rhabarber
100 g Zucker
2 TL Vanillezucker
2 Eier, Größe M
30 g Vanillepuddingpulver
320 g Quark



Zubereitung:

- Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 165 °C/ Umluft: 140 °C).
- Gläser einfetten und mit gemahlene Haselnüssen austreuen.
- Rhabarber waschen, trocken tupfen, holzige Enden entfernen und klein würfeln.
- Margarine, Zucker und Vanillezucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren.
- Danach die Eier unterrühren.
- Puddingpulver und Quark vermengen und mit der Margarinemasse zu einer glatten Masse verrühren.
- Anschließend den Rhabarber unterheben.
- Teig in die 4 Gläser (à 300 ml) füllen und im unteren Drittel im heißen Ofen ca. 60 Minuten backen.
- Die Küchlein direkt im Glas servieren oder vorher stürzen.

Wenn man mag, kann man die Küchlein noch mit Apfelkompott und Minze garniert. Guten Appetit!

Wir wünschen dir viel Freude & vor allem Genuss mit deiner RegioTüte!

Dein Team von MVLiebe
kontakt@mvliebe.de

