

## Topfen-Streuselkuchen mit Rhabarber und Äpfel

### Zutaten für Streusel:

150 g Weizenvollkornmehl, 150 g Weizenmehl, 150 g Butter, 100 g Zucker (Rohzucker),  
1 Pck. Vanillezucker, Zitronenschale, Zimt, 1 Eidotter,

### Zutaten für Topfenmasse:

100 g Butter, 500 g Topfen, 150 g Zucker, 2 Pck. Vanillezucker, 3 Dotter, 4 Eiklar-Schnee,  
4 EL Grieß;  
2-3 Stangen Rhabarber, 1-2 Äpfel

### Zubereitung:

Für die Streusel: Die trockenen Zutaten vermischen, Dotter und die zerlassene Butter dazu und zu Streusel verrühren.

Für die Topfenfülle: Das Eiklar zu einem festen Schnee schlagen, Butter mit Zucker, VZ, Dotter und Topfen glatt rühren. Den Grieß und den Schnee untermischen. 2/3 der Streusel in eine vorbereitet Form füllen, die Topfenmasse darüberstreichen.

Den Rhabarber schälen und in Scheiben schneiden, die Äpfel in kleinere Stücke schneiden und das Obst evtl. mit Zucker und Zimt abschmecken und über die Topfenmasse verteilen.

Die restlichen Streusel darüber streuen.

Bei 180°C ca. 40- 50 Min. backen.

**Tipp:** Statt Rhabarber schmecken auch Heidelbeeren, Marillen,....

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!