

1. Backofen auf 180 Grad (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Springform mit Backpapier auslegen.
2. Rhabarber in 1 cm dicke Stücke schneiden. Dicke Stangen vorher evtl. einmal der Länge nach halbieren. Rhabarberstücke mit 1 EL Zucker mischen.
3. Eier und Zucker mit einem Schneebesen crmeig rühren.
4. Vanille- Puddingpulver und Mehl dazugeben und zu einer homogenen Masse rühren.
5. Vanillepaste, Salz, Quark und Frischkäse unterrühren.
6. Eierlikör und Sahne dazugeben und verrühren.
7. Käsemasse in die Springform füllen. Rhabarberstücke auf der Käsemasse verteilen und im vorgeheizten Backofen etwa 55-60 Minuten goldgelb backen.
8. Backofen ausmachen und den Käsekuchen bei leicht geöffneter Tür abkühlen lassen.
9. Die Mitte darf noch ein wenig wackeln. Achtet darauf, dass der Käsekuchen nicht zu hoch backt, sonst reißt die Oberfläche schneller.

