

Veganer Rhabarberkuchen mit Streuseln

Ein feiner Haferflockenkeksboden, eine süß-säuerliche-saftige Rhabarberfüllung, satte, buttrige Streusel und als i-Tüpfelchen eine zart schmelzende Sahnewolke – das ist unser liebster veganer Rhabarberkuchen mit Streuseln!



Vorbereitungszeit
20 Min.

Zubereitungszeit
50 Min.

1 Std. 10 Min.

Gericht: Kuchen Küche: Deutsch Servings: 10 Stücke (Ø 24 cm Springform)

Author: Nadine

Zutaten

Für den Boden

- 150 g blütenzarte Haferflocken
- 50 g Weizenmehl Type 550 oder Dinkelmehl Type 630
- 75 g Zucker
- ¼ TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 80 g vegane Butter kalt

Für die Füllung

- 800 g Rhabarber
- ½ EL vegane Butter
- ½ TL Zimt
- 50 g Zucker
- 2 EL Speisestärke

Für die Streusel

- 75 g Weizenmehl Type 550 oder Dinkelmehl Type 630
- 30 g Zucker
- ½ Vanilleschote Mark, ausgekratzt
- 50 g vegane Butter kalt

Anleitungen

Für den Boden

1. Haferflocken, Mehl, Zucker, Zimt und Salz vermengen. Kalte, vegane Butter in kleine Würfel schneiden, zur Mehlmischung geben und mit den Händen rasch zu einem bröseligen Teig verkneten.
2. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, die Seiten mit etwas veganer Butter oder Öl fetten. Den Teig mit den Händen gleichmäßig am Boden festdrücken. Zum Schluss alles mit einem Esslöffel glattstreichen und bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.
3. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Füllung

1. Rhabarber waschen, **nicht** schälen und in 1-2 cm große Stücke schneiden.
2. Vegane Butter in einen heißen Topf geben, Zimt und Zucker 30 Sekunden unter Rühren bei niedriger bis mittlerer Hitze anschwitzen. Rhabarber hinzugeben und 3 Minuten schmoren, bis etwas Saft austritt. Ab und zu umrühren. Speisestärke unterrühren und 3-4 Minuten leicht köcheln lassen, dabei häufig umrühren.
3. Masse in die Springform füllen und beiseite stellen.

Für die Streusel

1. Mehl, Zucker, Vanillemark und Salz vermengen. Kalte Butter in kleine Würfel schneiden und zur Mehlmischung geben. Mit den Händen rasch zu Streuseln formen und auf die Kuchenmasse geben.
2. Kuchen auf mittlerer Schiene 50-55 Minuten backen. Anschließend komplett abkühlen lassen.

Notizen

Uns schmeckt dazu die aufschlagbare vegane Sahne von Schlagfix besonders gut.