

Tobias' Tipp
veganer
Rhabarberkuchen
mit Streuseln

nach einem Rezept von www.eat-this.org

Boden: 150 g zarte Haferflocken/ 50 g Weizenmehl 550 oder Dinkelmehl 630 / 75 g Zucker / 1 Prise Salz / 80 g vegane Butter

Füllung: 800 g Rhabarber / ½ EL vegane Butter / ½ TL Zimt / 50 g Zucker / 2 EL Speisestärke

Streusel: 75 g Weizenmehl 550 oder Dinkelmehl 630 / 30 g Zucker / ½ Vanilleschote / 50 g vegane Butter

Boden:

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.

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.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.



Füllung:

Rhabarber waschen, nicht schälen und in 1-2 cm große Stücke schneiden.

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.

Masse in die Springform füllen und beiseite stellen.

Streusel:

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.

Kuchen auf mittlerer Schiene 50-55 Minuten backen. Anschließend komplett abkühlen lassen.

