

Rhabarberkuchen - vegan

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Rührkuchen

180 g Mehl
2 Teelöffel Weinsteinbackpulver
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise(n) Salz
60 g vegane Butter
150 ml Mandeldrink

Für den Rhabarber

3 Stangen Rhabarber (ca. 250 g)
1 Esslöffel Zucker

Für die Streusel

80 g kalte vegane Butter
120 g Mehl
80 g Zucker

Zum Garnieren

1 Esslöffel Puderzucker

Besonderes Zubehör

Springform (Ø ca. 20 cm)

himmlische Rezept für **Rhabarberkuchen vegan**. Der klassische **Rührkuchenteig** aus pflanzlicher Butter, Mehl, Zucker, Backpulver und Mandeldrink ist schnell gemixt. Frischen Rhabarber brauchst du nicht schälen - schnipple ihn einfach in kleine Stücke und ab damit auf den fluffigen Teig. Für das krümelige Finale sorgen **süße Streusel**, die ihm Ofen goldbraun backen. Also lass die tierischen Zutaten links liegen und mach dein Rhabarberkuchen vegan!

- 1 -

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und den Rand mit Öl bepinseln.

- 2 -

Für den Teig Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Rührschüssel vermischen.

- 3 -

Butter schmelzen und zusammen mit Mandeldrink zu den trockenen Zutaten geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren und in die Springform streichen.

- 4 -

Rhabarber waschen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Gleichmäßig auf dem Teig verteilen und mit Zucker bestreuen.

- 5 -

Für die Streusel Butter in Stücke schneiden. Mehl, Zucker und Butter mischen und mit den Händen zu einer krümeligen Masse kneten.

- 6 -

Na, konntest du auch schon den ersten heimischen Rhabarber ergattern? Dann nichts wie ran an dieses

Rhabarberkuchen - vegan

Streusel auf dem Rhabarber verteilen und Kuchen im heißen Ofen ca. 40 Minuten backen.

- 7 -

Rhabarberkuchen vor dem Anschneiden etwas abkühlen lassen. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben und in 12 gleichgroße Stücke schneiden.