

Rhabarberkuchen mit Guss und Mandeldecke (vegan)



Endlich ist er in den Läden, dachte ich vor einigen Wochen. Und doch habe ich es erst heute geschafft, einen Kuchen damit zu machen! Ich habe mehrere meiner bewährten Rezepte gemischt und einen veganen Rhabarberkuchen für euch gezaubert.



Ein Stückchen davon haben meine Eltern heute früh noch warm probieren können, bevor sie ihren Besuch in unserem Städtchen

beendeten und abreisten. Den Rest musste ich vor meinem kuchengefräßigen Naschkater verteidigen, sonst hätte er ihn noch vor dem Fotografieren zu drei Vierteln aufgefuttert. Die Qualitätskontrolle hat er also bestanden und ich hoffe, er wird euch genauso gut schmecken wie uns und ihr habt alle Lust, ihn nachzubacken! =)



Heute scheint ja auch endlich mal wieder zauberhaft die Sonne und wärmt die ausgekühlte Natur nach diesem hoffentlich letzten Winterrückfall wieder ein bisschen auf. Vorhin saß ich auf dem Balkon und ließ mir die Sonne auf die Nase scheinen, während ich in einem wundervollen Buch blätterte, von dem ich euch hier demnächst erzählen möchte.

Ich hoffe, ihr lasst euch die Sonne heute und am Wochenende auch nicht entgehen, sondern genießt sie in vollen Zügen – vielleicht beim Wochenend-Kaffeekränzchen mit einem Stückchen Rhabarberkuchen? Oder auch zwei? =)



Für 1

Springform von 26 cm:

Mürbeteig

170 g Dinkelmehl Type 630

100 g Dinkel-Vollkornmehl (am besten frisch gemahlen)

100 g (Rohrohr)Zucker

1 Prise Salz

180 g weiche Margarine

Füllung

400-500 g Rhabarber

(im geputzten/geschälten Zustand gewogen)

3 EL Zucker

500 g Soja-Joghurt

150 g Zucker

1 EL Zitronensaft

1 TL gemahlene Vanilleschote

(oder Mark einer ganzen Vanille)

50 g Stärke

50 g Mandelblättchen zum Bestreuen

Den Rhabarber schälen, die Enden abschneiden und ihn in kleine Stücke schneiden. Diese mit den 3 Esslöffeln Zucker vermischen (am besten in einem Sieb, das über einer Schüssel hängt). So verliert er etwas Flüssigkeit und Säure. Eine Weile stehen

lassen und den Teig zubereiten.

Alle Teigzutaten in eine Schüssel wiegen und verkneten. 2/3 des Teiges in eine gefettete Form (Ø 26 cm) drücken, einen Rand hochziehen. Die Form mit dem Teig in den Kühlschrank stellen.

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Für die Füllung alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und verrühren. Die Rhabarberstückchen untermischen und die Masse in die Form geben und gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen. 45 Minuten backen. Vor dem Anschneiden ganz abkühlen lassen![nurkochen]



Habt

eine genussvolle Zeit!

Eure Judith