

## Rezept

# Rhabarber-Bettelmann

Ein Rezept von Rhabarber-Bettelmann, am 26.04.2024

## Zutaten

- |  |   |
|--|---|
| <b>300 g</b> Rhabarber   | <b>3</b> Brötchen vom Vortag            |
| <b>150 ml</b> Pflanzendrink (z. B. Haferdrink)                         | <b>50 g</b> weiche vegane Margarine     |
| <b>3 EL</b> Zucker   | <b>1 Msp.</b> gemahlene Bourbon-Vanille |
| <b>1 Dose</b> Kichererbsen (400 g; gebraucht wird nur die Flüssigkeit) | <b>150 g</b> Erdbeeren (frisch oder TK) |

### Ausserdem

vegane Margarine für die Form

Puderzucker zum Bestäuben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal, 22 g F, 8 g EW, 79 g KH

## Zubereitung

1. Den Rhabarber waschen und putzen (die Haut abzuziehen ist nicht nötig). Die Stangen längs halbieren und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine Auflaufform fetten. Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
3. Den Pflanzendrink erhitzen (er muss nicht kochen) und über die Brötchenscheiben gießen. Die Margarine mithilfe einer Gabel mit 2 EL Zucker und Vanille mischen. Sobald die Brötchen die gesamte Flüssigkeit aufgesogen haben, die entstandene Masse mit den Händen gut durchkneten. Die Margarinemischung und den Rhabarber untermengen.
4. Flüssigkeit von den Hülsenfrüchten abgießen und 100 ml abmessen (Rest der Flüssigkeit und die Hülsenfrüchte anderweitig verwenden). Die Kichererbsenflüssigkeit mit dem Rührbesen der Küchenmaschine wie Eischnee aufschlagen. Das dauert 5-10 Min. Sobald der Schnee steif ist, den letzten EL Zucker einrieseln lassen und noch 1 Min. weiterschlagen.
5. Den Schnee vorsichtig unter die Brötchenmasse heben. Die Masse in der Form verteilen und den Bettelmann im heißen Ofen (Mitte) ca. 40 Min. hellbraun backen.
6. Inzwischen die Erdbeeren waschen, entkelchen und pürieren. Den heißen Bettelmann mit Puderzucker bestäuben und mit der Erdbeersauce servieren.