

Rezept

Veganer Rhabarber-Streuselkuchen

Ein Rezept von Veganer Rhabarber-Streuselkuchen, am 24.09.2023

Zutaten

Für den Boden

100 g weiche vegane Margarine	100 g Zucker
250 g Mehl (Type 405)	½ Pck. Backpulver
1 TL Ei-Ersatzpulver	125 ml Pflanzenmilch (z.B. Soja-, Hafer- oder Reismilch)

Für den Belag

300 g Rhabarber	2 EL Zucker
------------------------	--------------------

Für die Streusel

100 g Mehl (Type 405)	70 g Zucker
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker	65 g kalte vegane Margarine
Puderzucker zum Bestäuben	

Außerdem

vegane Margarine für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Springform (26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Die Form einfetten. Für den Boden weiche Margarine und Zucker in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Ei-Ersatzpulver und Milch ebenfalls unterrühren. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Für den Belag den Rhabarber putzen, waschen, schälen und in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Die Rhabarberstücke auf dem Teig verteilen und mit 2 EL Zucker bestreuen.
3. Für die Streusel Mehl, 70 g Zucker, Vanillezucker und kalte Margarine mit den Händen oder den Knethaken des Handrührgeräts zu einem kompakten Teig verkneten. Den Teig zwischen den Fingern zu Streuseln zerreiben und auf dem Rhabarber verteilen. Den Kuchen nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.
4. Den Kuchen im Backofen (Mitte) 35-40 Min. backen. Dann die Stäbchenprobe machen! Dafür ein Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens stecken. Wenn kein Teig am Stäbchen hängen bleibt, ist er fertig. Sonst noch einige Min. weiterbacken. Den Kuchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.