

RHABARBER- STREUSEL- KUCHEN

MIT VANILLEPUDDING



FOOD



(für 1 Kuchen – 12 Stück)

Zubereitung

Für den Teig:

- 150 g Mehl
- 150 g Vollkornmehl
- 15 g Backpulver
- 10 g Vanillezucker
- 3 EL Vollrohrzucker
- 2 EL Leinsamen
- 5 EL Wasser
- 100 ml Sojamilch
- 80 ml Rapsöl

Für die Füllung:

- 40 g Vanillepuddingpulver
- 450 ml Sojamilch
- 3 EL Vollrohrzucker
- 1 kg Rhabarber

Für die Streusel:

- 50 g Zucker
- 10 g Vanillezucker
- 80 g Mehl
- 50 g Butter
- 1 Prise Salz

1. Das Backrohr auf **200 °C Ober- und Unterhitze** vorheizen.

Für den Teig:

2. Als Ei-Ersatz **Leinsamen in einem Mörser oder Mixer zerkleinern** und mit dem Wasser in einer kleinen Schüssel vermengen. Kurz ziehen lassen, bis es eindickt.
3. In einer **großen Schüssel** Mehl, Vollkornmehl, Backpulver, Vanillezucker und Vollrohrzucker vermischen.
4. Sojamilch, Rapsöl und Leinsamen dazugeben und alles **mit der Hand gut verkneten**.
5. Eine **Springform (26 cm) mit Öl einpinseln** und den Teig in der Form auslegen. Auch den Rand 2–3 cm hochziehen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Für die Füllung:

6. **Rhabarber** waschen, nach Bedarf schälen und **in Stücke schneiden**.
7. Das **Puddingpulver mit der kalten Sojamilch und dem Vollrohrzucker verrühren und kurz aufkochen**. Auf den Teig geben und den Rhabarber darauf verteilen.

Für die Streusel:

8. Alle **Streuselzutaten** in eine Schüssel geben und mit den Händen oder einem Knethaken so lange **verkneten, bis Streusel entstehen**. Die Streusel auf dem Kuchen verteilen.
9. Den Streuselkuchen im vorgeheizten Backrohr **ca. 40 Minuten backen**.
10. Rhabarberkuchen anschließend **vollständig abkühlen** lassen und genießen.

Nährwertangaben	1 Port.	Tagesbedarf
Energie	1294 kJ/ 309 kcal	12 %
Fett	13 g	14 %
Kohlenhydrate	40 g	12 %
Ballaststoffe	6 g	21 %
Protein	6 g	8 %



QR-CODE SCANNEN UND
KOCHTUTORIAL ANSCHAUEN.