



Veganer Rhabarber-Kuchen

Für den veganen Biskuitboden:

175g Zucker
250ml Wasser
8 El vegane Magarine
250g Dinkelmehl
1 Pck. Weinstein Backpulver

Für den Belag:

ca. 10 Stangen Sibirischer Rhabarber
1 Pck. Vegane Schlagcreme
Wasser oder Pflanzenmilch für die Creme

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen, das Fett hinzufügen, mit dem Handrührgerät verrühren und dabei nach und nach das Wasser hinzugeben, bis ein glatter Teig entsteht. Die Rhabarberstücke auf dem Boden einer gefetteten oder mit Backpapier ausgelegten Springform gleichmäßig verteilen. Danach den Teig darüber geben. Bei circa 160°C Umluft 35 - 45 min backen. Stäbchenprobe machen. Anschließend den Kuchen auskühlen lassen und stürzen. Die vegane Creme nach Packungsangabe zubereiten und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Ca. 1 Stunde kühl stellen. Nach Wunsch mit Rhabarbermarmelade dekorieren und sofort servieren.

Guten Appetit! :)