



Rhabarberkuchen (vegan)

Schritte: 10

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

12 Stück

450 g	Rhabarber	300 g	Mehl (Weizenmehl oder Dinkelmehl)
250 g	Zucker	12 g	Backpulver (4 Teelöffel)
1 Pck	Vanillepudding	2 Pck	Vanillezucker
1/4 TL	Salz	150 g	vegane Butter (und etwas vegane Butter zum Einfetten der Backform), Zimmertemperatur
150 ml	pflanzliche Sahne (Hafersahne oder Soja Cuisine)		Nach Geschmack 1 kleines Fläschchen Backaroma Butter-Vanille
	Puderzucker zum Bestreuen		

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200°C (Ober-Unterhitze) vorheizen. Mit Umluft wird der Rhabarber zu dunkel.
2. Springform mit veganer Butter einfetten und den Boden der Form mit Backpapier auslegen.
3. Rhabarber in kleine Stücke schneiden.
4. In einer Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillepudding, Vanillezucker und Salz gut vermischen.
5. Vegane Butter, Hafersahne und Backaroma Butter-Vanille (optional) dazu geben und den Teig mit dem Mixer gut mixen. Nicht zu lange mixen, sonst wird der Teig zäh.
6. Teig in die Springform füllen, verteilen und glatt streichen.
7. Die Rhabarberstücke auf den Teig geben und gleichmäßig verteilen. Den Rhabarber vorsichtig etwas in den Teig reindrücken.
8. Im vorgeheizten Ofen 60 Minuten backen.
9. Den Kuchen gegen Ende der Backzeit im Auge behalten. Falls er zu dunkel werden sollte, mit Alufolie bedecken.
10. Den Kuchen in der Form vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen und servieren. Dazu schmeckt vegane Schlagsahne.