



# Veganer Rhabarberkuchen mit Streuseln

Zeit gesamt  
🕒 1h 20min

Zubereitungszeit  
🕒 30min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 16 Portionen

|                      |            |
|----------------------|------------|
| Streichfett          | 180 g      |
| Zucker               | 140 g      |
| Vanillinzucker       | 1 Päckchen |
| Salz                 |            |
| Weizenmehl, Type 405 | 300 g      |
| Rhabarber            | 1 kg       |
| Puderzucker          | 1 EL       |

## Zubereitung



### Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser,  
Schneebeesen, Backpapier

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel 80 g weiches Streichfett, 40 g Zucker, Vanillinzucker, 1 Prise Salz und 180 g Mehl mit einem Handrührgerät mit Knethaken zu einem glatten Teig verkneten und kühl stellen.
2. Rhabarber schälen, Enden entfernen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. In einer Schüssel Rhabarberstücke mit 2 EL Mehl bestäuben. In einer Schüssel 100 g weiches Streichfett, 100 g Zucker und 100 g Mehl zu Streuseln krümelig verkneten und kühl stellen.
3. Eine Springform mit Backpapier auslegen und Ränder einfetten. Teig auf wenig Mehl zu einem Kreis ausrollen und Springform (26 cm Durchmesser) damit auskleiden, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und Rhabarber darauf verteilen. Streusel über den Rhabarber geben und im Ofen ca. 60 Min. backen.
4. Veganen Rhabarberkuchen mit Streuseln vorsichtig aus dem Ofen nehmen. In der Springform auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Dazu passt eine Kugel Eis.

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 202 kcal |
| Kohlenhydrate  | 27 g     |
| Eiweiß         | 3 g      |
| Ballaststoffe  | 2 g      |
| Fette          | 10 g     |