



# Veganer Rhabarber-Streuselkuchen

🕒 **Zubereitungszeit:** 25 Minuten  
🕒 **Koch-/Backzeit:** 30 Minuten  
🕒 **Total:** 55 Minuten

👤 **Portionen:** 8

---

## Zutaten für einen Kuchen

### Für den Kuchenboden (Springform ca. 26 cm Durchmesser oder etwas kleiner)

- 230 g Dinkelmehl type 630
- 50 g gemahlene Mandeln
- 2 TL Backpulver
- 2 EL Zitronensaft
- 60 g Rohrzucker
- 1 EL Zimt oder 1-2 TL gemahlene Vanille
- 100 g Margarine + Margarine zum Fetten der Kuchenform
- 190 ml Pflanzendrink (z.B. Mandeldrink)

### Für die Rhabarberfüllung

- 350 g Rhabarberstangen
- 280 ml Apfelsaft
- 3 EL Agavendicksaft oder Reissirup
- 1/2 Päckchen veganes Vanille-Puddingpulver

### Für die Streusel

- 80 g Dinkelmehl
- 30 g gemahlene Mandeln
- 70 g Margarine
- 40 g Rohrzucker + 1-2 EL Rohrzucker zum Bestreuen
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Meersalz

---

## Zubereitung (25 Minuten Zubereitungszeit + 30 Minuten Backzeit)

1. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Eine Springform (ca. 26 cm Durchmesser) öffnen, ein Blatt Backpapier über den Boden legen, Springform schließen und das Backpapier außen herum mit einer Schere einkürzen. Die Seitenwände der Kuchenform mit Margarine einfetten.
2. 230 g Dinkelmehl in eine Schüssel sieben und mit 50 g gemahlenden Mandeln, 2 TL Backpulver, 2 EL Zitronensaft, 60 g Rohrzucker und 1 EL Zimt vermischen. 100 g Margarine in Stückchen geschnitten dazu geben. 190ml Pflanzendrink nach und nach hinzugießen und mit dem Rührgerät einen glatten Teig rühren. Den Teig anschließend in die Backform füllen.
3. Für die Fruchtschicht 350 Rhabarberstangen waschen, holzige Enden abschneiden und in Stücke schneiden.
4. Rhabarberstücke mit 200 ml Apfelsaft in einem Topf erhitzen (80 ml Apfelsaft vorerst noch zur Seite stellen). Rhabarberstücke ca. 8 Minuten sanft köcheln lassen und die Zutaten mit 3 EL Agavendicksaft süßen.
5. Nach 8-10 Minuten Kochzeit die Rhabarberstücke bzw. einen Teil davon (größere Stücke) aus dem Fruchtsaft herausnehmen und in einer Schale zur Seite stellen. (Dies machen wir, damit man das Puddingpulver besser in den Fruchtsaft einrühren kann. Wir geben die Rhabarberstücke gleich danach wieder in die Fruchtsoße zurück)
6. 1/2 Päckchen Vanille-Puddingpulver (ca. 3 EL) in 80 ml (kaltem) Apfelsaft auflösen bzw. darin glatt verrühren. Aufgelöstes Vanillepulver in den warmen Rhabarber-Fruchtsaft einrühren. Die Flüssigkeit kurz aufkochen und leicht andicken lassen, die Rhabarberstücke zurück in den Topf geben, umrühren und auf den Kuchenboden füllen.
7. 100 g Dinkelmehl und 30 g gemahlene Mandeln und 70 g Margarine in Stückchen geschnitten mit 50 g Rohrzucker, 1 TL Zimt und einer großen Prise Meersalz mit den Fingern so lange verkneten, bis eine bröselige Masse entsteht. Die Mandelbrösel auf die Fruchtfüllung geben.

8. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft ca. 40 Minuten backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen, 20-30 Minuten abkühlen lassen und aus der Form lösen. Am Besten noch leicht lauwarm genießen.