



Mandelkuchen mit Heidelbeer-Rhabarber Topping

🕒 Preparation time: 20 minutes
👤 Portions: 8
🕒 Cooking time: 25 minutes
🕒 Total time: 45 minutes

Zutaten für einen Kuchen (28 cm. Durchmesser)

Für den Teig(boden)

- 250 g Weizenmehl | Typ 405
- 150 g Margarine | zum Beispiel Alsan
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 EL Sojamehl vermischt mit 4 EL Wasser | Ersatz für zwei Eier

Für die Füllung

- 150 g gemahlene Mandeln
- 50 g Weizenmehl | Typ 405
- 100 g Margarine | ich verwende Alsan
- 100 g Seidentofu
- 1-2 TL Zimt
- 1 TL gemahlene Vanille

Für das "Topping"

- 150 g Rhabarber
- 180 g Heidelbeeren
- 2-3 EL Rohrzucker oder braunen Zucker | für später, wenn der Kuchen im Ofen fast fertig ist
- Etwas Puderzucker zum Bestäuben | dafür Puderzucker durch ein Sieb auf den Kuchen rieseln lassen

Zubereitung (20 Minuten Arbeitszeit + 20 Minuten Kühlzeit + 25 Minuten Backzeit)

1. Für die Zubereitung des Teigs bzw. des Kuchenbodens, mit dem Sojamehl beginnen. 2 EL Sojamehl mit 4 EL Wasser zu einer breiigen Konsistenz verrühren. Mehl, Butter in kleinen Stücken, Zucker und eine Prise Salz hinzugeben. Alles schnell mit den Händen in einer Rührschüssel zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf einer bemehlten Fläche nochmals kurz durchkneten und zu einer Teig-Kugel formen.
2. Die Teig-Kugel mit Klarsichtfolie einschlagen und mindestens 35 Minuten in den Kühlschrank stellen.
3. Ofen auf 190 Grad vorheizen. Eine flache Kuchenform mit 28 Zentimetern Durchmesser einfetten und bereit stellen.
4. Alle für die Füllung angegebenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und 1-2 Minuten mit dem Rührgerät/den Rührhaken zu einer gleichmäßigen Masse vermengen. Die Masse noch kurz zur Seite stellen.
5. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer stark bemehlten Fläche nochmals mit beiden Händen geschmeidig kneten. Mit viel Mehl-Einsatz den Teig soweit rund ausrollen, dass er in die Form passt und auch noch an den Seitenwänden etwas nach oben ragt. Den gesamten Teigboden mit einer Gabel in 2 cm Abständen einpieksen.
6. Jetzt die vorbereitete Füllung gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen.
7. Den Rhabarber waschen, putzen und in dünne, gleichmäßige Streifen schneiden. Die Rhabarberstreifen sternförmig auf der Füllung anordnen und leicht andrücken. Die Heidelbeeren auf der Füllung verteilen und ebenfalls andrücken.
8. Den Kuchen 35 Minuten auf mittlerer Schiene bei 190 Grad backen. Dann etwa 2-3 EL Rohrzucker oder braunen Zucker auf dem Kuchen verteilen. Anschließend nochmals rund 10 Minuten backen.
9. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Tipp: Wenn man nur die schönen roten Enden des Rhabarbers benutzt, sieht das optisch schicker aus, als wenn man auch die grünen Stielteile nutzt. Geschmacklich macht das aber natürlich keinen Unterschied.