



Köstlich Rhabarber-Ingwer-Fruchtstücke

🕒 Preparation time: 25 minutes
👨‍🍳 Cooking time: 35 minutes
Total time: 60 minutes

👤 Portions: 6

Zutaten für 15 Stück | entspricht einer Backform mit 26x20 cm Größe

Für die Füllung

- 350 g Rhabarber
- 20-25 g Ingwer
- 2 EL Zitronensaft
- 50 g Rohrzucker
- Wer es süß mag: zusätzlich 1-2 EL Agavendicksaft
- 2-3 EL Saft von eingelegter Roter Bete | für eine schöne Färbung
- 150 ml Orangensaft | entspricht ca. dem Saft von 1 Orange
- 2 EL feine Speisestärke

Für den Teig

- 120 g feine Haferflocken
- 200 g Dinkelmehl Typ 630
- 80 g Rohrzucker
- 130 g vegane Butter | ich benutze Alsan
- 2 EL Zimt
- Eine große Prise Salz
- 25 g geschälte, ungesalzene Pistazien

Zubereitung (ca. 25 Minuten Zubereitungszeit + 35-40 Minuten Backzeit)

1. Für die Füllung die Rhabarber-Stangen waschen und klein schneiden.
2. Den klein geschnittenen Rhabarber mit 50 Gramm Rohrzucker und 2 EL Zitronensaft in einen Topf geben und erhitzen. Ein Stück Ingwer schälen und mit Hilfe [einer Ingwer-Reibe](#)* (*Amazon Affiliate-Link) Saft und Fruchtfleisch der Knolle zum köchelnden Rhabarber geben.
3. Tipp: Ich verwende diese [Ingwerreibe von Arche](#)* (*Amazon Affiliate-Link), die ich vor langer Zeit schon im Biomarkt gekauft habe. Ich kann allen, die oft und gerne Ingwer verwenden, eine solche Reibe nur wärmstens empfehlen. So kann man Ingwer optimal in Speisen verwenden, denn die harten Fasern bleiben auf der Reibe zurück, während Saft und Fruchtfleisch davon in den Topf fallen. Super Sache und extrem leicht zu reinigen: einfach kurz unter fließendes Wasser halten. Fertig!
4. Rhabarber ab und zu umrühren. Nach fünf Minuten Kochzeit 2-3 EL Saft von eingelegter Roter Bete untermischen. Eine Orange auspressen und 2 EL Speisestärke im Orangensaft auflösen. Orangensaft in den Rhabarber einrühren und nochmals 3-4 Minuten köcheln lassen.
5. Tipp: Die Speisestärke nicht direkt in die köchelnde Soße einrühren. Denn dann klumpt sie! Daher löse ich die Speisestärke zuerst in Orangensaft auf und gebe sie aufgelöst in das köchelnde Fruchtpüree.
6. Wer mag, süßt den Rhabarber mit Agavendicksaft ein wenig nach. Der Rhabarber sollte nach insgesamt 10 Minuten Kochzeit eine feine cremige, leicht angedickte Masse sein. Ein Schneidstab wird nicht benötigt. Die entstandene Rhabarber-Marmelade zur Seite stellen und abkühlen lassen.
7. Tipp: Wer mag, kann den eingekochten Rhabarber in Einweckgläser abfüllen und in dieser Form auch als Marmelade essen. Die Rhabarber-Marmelade schmeckt fantastisch fruchtig-frisch! Die Masse ergibt ca. 2 mittlere Einweckgläser.
8. In einer Schüssel Haferflocken mit Dinkelmehl, Rohrzucker, einer Prise Salz und Zimt vermischen. Vegane Butter kalt in kleine Stückchen schneiden und dazu geben. Mit den Händen so lange kneten, bis alle Zutaten gut vermischt sind und eine krümelige Teigmasse entstanden ist.
9. Ofen auf 190 Grad Umluft vorheizen. Eine mittlere Auflaufform mit Backpapier auslegen. Meine Auflaufform hat die Maße 26x20cm.
10. 3/4 der bröseligen Teigmasse in die mit Backpapier ausgelegte Form geben, mit den Händen gut andrücken, einen leichten Rand bilden und einen festen Teigboden formen.
11. Die angedickte Rhabarber-Fruchtcreme mit einem Löffel gleichmäßig auf den Boden auftragen.
12. Nun die Pistazien mit einem stabilen Messer grob hacken. Den restlichen Bröselteig über die Rhabarberschicht verteilen. Gehackte Pistazien darüber

geben. Die oberste Schicht mit flacher Hand leicht andrücken.

13. Tipp: Ihr müsst nicht die Rhabarbermasse in der Mitte komplett mit Teigbröseln und Pistazien belegen, wie oben auf dem Foto zu sehen. Es sieht auch toll aus, wenn immer wieder etwas Rhabarber-Füllung zum Vorschein kommt.
14. Die Auflaufform mit dem Rhabarber-Krümelkuchen bei 190 Grad Umluft für 30-40 Minuten in den Ofen geben, bis die oberste Schicht Farbe annimmt.
15. Den Rhabarber-Kuchen aus dem Ofen nehmen und mindestens 2-3 Stunden abkühlen und setzen lassen. Anschließend mit einem scharfen, stabilen Messer einzelne Rhabarber-Ingwer-Fruchtstücke abschneiden und genießen.

Tipp: Wenn Ihr den Kuchen zu schnell anschneidet, zerbröseln er noch recht stark und die Füllung läuft heraus. Gebt dem Gebäck Zeit sich zu setzen (!) und etwas durchziehen. Optimal ist es sogar, den Kuchen eine Nacht in den Kühlschrank zu geben und erst am Tag darauf aufzuschneiden. Dann die Fruchtstücke nach Belieben einfach nochmals 10 Minuten im Backofen erwärmen und servieren.

Lasst Euch den Frühling schmecken!