

# Veganer Rhabarber-Kokoskuchen

Wenn dieser warme fruchtig-säuerliche Rhabarberkuchen frisch aus dem Ofen auf den Tisch kommt, kann keiner widerstehen, wetten?! Rhabarber ist einfach der Kuchen-Hit im Frühling schlechthin. Jedes Jahr zur Rhabarberzeit muss ich an die riesigen Rhabarber-Stauden denken, die in meiner Kindheit im Garten hinter unserem Haus wuchsen. Und ich mäkeliges Kind mochte Rhabarber damals nicht! Für mich heute unvorstellbar. Die Stauden waren kniehoch und der Rhabarber hat wunderschöne, große Blätter. Heute bin ich ganz enttäuscht, dass Rhabarber immer ohne seine wunderschönen Blätter verkauft wird. Das kennt Ihr sicherlich - egal ob im klassischen Supermarkt, im Bioladen oder auf dem Bauern-Markt - kläglich gerupft kommen die schnecken, roten Stangen allentorts daher. Schade eigentlich. Umso besser, dass man mit Rhabarber wunderschöne Muster auf Kuchen zaubern kann. Ich habe für diesen Kuchen ein paar hübsche Rhabarber-Sternchen zusammen-gepuzzled und bin schon ganz gespannt, welche hübschen Kreationen Ihr Euch einfallen lasst. Schreibt mir, wie es Euch geschmeckt hat. Ich freue mich schon auf Euer Feedback, liebste Frühlingsgrüße Eure Lea

## Zutaten (6-8 Portionen)

- 200 g Rhabarber für die Füllung + 200 g Rhabarber für die Garnitur
- 30 g Sojamehl
- 300 g Dinkelmehl (type 630)
- 120 g Kokosraspel
- 1 TL gemahlene Vanille
- 1 TL Weinstein Backpulver
- 1 TL Haushaltsnatron/Kaisernatron
- 2 EL Zitronensaft
- 250 ml Soja- oder Mandeldrink
- 5 EL Ahornsirup (oder Agavendicksaft oder Reissirup)
- 120 ml flüssiges Kokosöl + Kokosöl zum Fetten der Form
- Optional: 1 EL [Kokosflocken](#)\* (\*Amazon Affiliate-Link) oder Kokosraspel zum Garnieren
- 1-2 EL Puderzucker zum Bestäuben

Außerdem: Eine Springform mit dem Durchmesser 24 cm oder etwas kleiner

## Zubereitung (15-20 Minuten Arbeitszeit + 50 Minuten Backzeit)

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Ein Stück Backpapier auf den Boden der Springform legen, Springform schließen und überstehendes Backpapier außen mit der Schere etwas einkürzen. Seitenwände der Springform mit Kokosöl (oder Margarine) einfetten. Springform mit Backpapier und Kokosfett für das Backen vorbereiten. In einer Backschüssel 30g Sojamehl mit 5 EL Wasser verrühren. Das ist unser Ei-Ersatz. Dann 300 g Dinkelmehl, 120 g Kokosraspel, 1 TL gemahlene Vanille, 1 TL Backpulver und 1 TL Natron dazu geben. 2 EL Zitronensaft direkt auf Backpulver und Natron träufeln, bis es schäumt. In einer zweiten Schüssel 250 ml Pflanzendrink mit 5 EL Ahornsirup sowie 120 ml Kokosöl verrühren und diese Zutaten anschließend zur Mehlmischung geben. Mit einem Rührgerät oder Schneebesen einen gleichmäßigen Teig anrühren. 200 g

Rhabarberstangen waschen, längs aufschneiden und würfeln. Rhabarber-Würfel unter den Teig ziehen und diesen in die vorbereitete Springform füllen. 200 g Rhabarberstangen für die Füllung fein würfeln 200g weitere Rhabarberstangen schräg aufschneiden und sternförmig zusammen gesetzt auf den Kuchen geben. Restliche Rhabarberstückchen nach Belieben über den Kuchen verteilen. Rhabarber leicht in den Teig hineindrücken.

Tipp: Die Rhabarbersterne könnt Ihr zuerst auf der Arbeitsplatte "zusammenbasteln" - wenn man das zuvor noch nie gemacht hat, ist das erstmal ein kleines Puzzle und sollte nicht direkt auf dem Kuchen erfolgen. Dann die Sterne auf den Kuchen geben und leicht in den Teig hineindrücken. Ihr könnt da aber Eurer Fantasie natürlich freien Lauf lassen und den Rhabarber beliebig über den Kuchen verteilen.

Kuchen bei 180 Grad Umluft im vorgeheizten Backofen 50-55 Minuten backen (Stäbchenprobe). Kuchen aus dem Ofen holen, kurz abkühlen lassen und aus der Springform lösen. 1-2 EL Puderzucker in ein feines Sieb geben und mit Hilfe eines Löffels über den Kuchen stäuben. Kuchen nach Belieben mit weiteren Kokosraspeln oder Kokosflocken garnieren.

### **Rezepte, die ebenfalls interessant sein könnten**

- [Mandelkuchen mit Heidelbeer](#)
- [Fluffiger Mandelkuchen](#)
- [Köstliche Rhabarber](#)