



Veganer Rhabarberkuchen "Linzer Art"

⌚ Preparation time: 20 minutes
Cooking time: 30 minutes
Total time: 50 minutes

👤 Portions: 6

Zutaten (1 Kuchen/ 8 Kuchenstücke)

Für den Teig

- 250 g Dinkelmehl Type 630 + 1-2 TL Mehl für die Füllung
- 130 g Margarine + Margarine zum Fetten der Form
- 1 Prise Salz
- 4 EL kaltes Wasser

Für die Füllung

- 300-320 g Rhabarber
- 1 Apfel (ca. 100-120 g g)
- 1 kl. EL Zitronensaft
- 3 EL Ahornsirup
- 1/2 TL Vanille, gemahlen (oder Vanille-Extrakt)
- 1-2 EL Rohrzucker (kann entfallen)
- Optional: 1-2 EL Saft eingelegter Roter Bete (schmeckt man nicht im Kuchen, sorgt aber für eine schöne rote Färbung der Rhabarber-Füllung)
- 1-2 EL Sojadrink zum Bestreichen des Teigs (macht ihn schön goldbraun & die Mandelblättchen halten)
- 15-20 g Mandelblättchen zum Bestreuen (optional)

Außerdem: Eine runde Tarte- oder Quiche-Form mit dem Durchmesser von ca. 24 cm.

Zubereitung (25 Minuten Zubereitungszeit + 30 Minuten Backzeit)

1. 250 g Dinkelmehl in eine Schüssel sieben, 130 g Margarine in kleine Flöckchen geschnitten hinzu geben, eine Prise Salz und 4 EL kaltes Wasser zugeben und verkneten. Teig auf einer kräftig bemehlten Arbeitsfläche zügig zu einer geschmeidigen Kugel kneten. Teig bis zur Verwendung abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
2. Rhabarberstangen und einen Apfel waschen, Rhabarberblätter entfernen. 300-320 g Rhabarber in kleine Stücke schneiden. Apfel entkernen und würfeln.
3. Fruchtwürfe mit 1 EL Zitronensaft, 3 EL Ahornsirup und eine Prise gemahlener Vanille in einem Topf erhitzen. Die Zutaten rund 7-8 Minuten sanft köcheln lassen, bis sie weich sind. Dann (optional) 1-2 EL Rohrzucker unterrühren, 1-2 EL Saft von eingelegter Roter Bete hinzu geben und die Fruchtstücke mit 1-2 TL Mehl bepudern. Mehl einrühren und die Zutaten mit einem Schneidstab stückig pürieren. Füllung mit Ahornsirup individuell abschmecken.
4. Den Mürbeteig aus dem Kühlschrank holen und 2/3 des Teigs auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen. Backform mit Margarine einfetten und leicht mit Mehl bestäuben. Teig in die Form geben und am Formrand leicht nach oben ziehen.
5. Dann die Rhabarber-Füllung in die Form gießen und verteilen. Den überstehenden Teigrand außen nach unten/innen klappen.
6. Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorwärmen (180-190° Umluft).
7. Nun den restlichen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in Streifen schneiden.
8. Die Streifen über Kreuz auf die Füllung legen und leicht am Teigrand festdrücken. 1-2 längere Teigstreifen rund über den Teigrand legen. Die Teigstreifen sowie den Teigrand mit Sojadrink (oder einem anderen Pflanzendrink) bepinseln und mit Mandelblättchen bestreuen.
9. Rhabarberkuchen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze (180-190 Grad Umluft) 25-30 Minuten backen, bis die Füllung wunderbar "blubbert" und der Kuchen schön goldbraun ist (Die Backdauer kann je nach Ofenmodell und -alter leicht variieren).
10. Rhabarberkuchen aus dem Ofen holen, 10-15 Minuten setzen lassen, aus der Form heben und am besten noch ofenwarm genießen.

Dazu passt süße, vegane Kokossahne und im Sommer auch Eis ganz hervorragend. Du kannst diesen Kuchen auch je nach Saison von der Füllung her variieren. Er funktioniert auch bestens mit Erdbeeren, Pflaumen oder Marillen. Wie immer freue ich mich sehr auf dein Feedback in den Kommentaren. Wie ist der Kuchen gelungen und wem hast du damit noch eine Freude gemacht? Ich bin gespannt und wünsche dir und deinen Liebsten guten Genuss!