



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW20 | 2023

Veganer Apfel-Rhabarberkuchen vom Blech

für 4 Portionen

Zutaten

- 500 g Rhabarber
- 500 g Äpfel
- 300 g Mehl
- 200 g Rohrzucker
- 100 g Mandeln gemahlen
- 280 ml Sojamilch alternativ Hafer-, Reis- oder Dinkelmilch
- 100 ml Öl geschmacksneutral
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 1/2 TL Kardamom
- 50 g Mandeln gehobelt

Zubereitung

Backblech mit Backpapier auslegen, Ofen auf 175-180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rhabarber und Äpfel waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Kardamom, Zimt und Mandeln in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen vermischen. Die pflanzliche Milch und das Öl dazu geben und rasch vermischen, bis alle Zutaten feucht sind. Kleine Klümpchen können ignoriert werden, sie lösen sich beim Backen auf.

Den Teig auf das Backblech geben und mit einem Tortenheber oder einer Palette gleichmäßig auf dem Blech verteilen. Die Rhabarber- und Apfelstücke gleichmäßig auf den Teig geben. Nun die gehobelten Mandeln darüber streuen.

Im Ofen auf der mittleren Schiene 45 Minuten backen. Danach auf dem Rost vom Backofen abkühlen lassen.

Je nach Geschmack kann der Kuchen mit Puderzucker garniert werden.