

# VESTESSEN



## RHABARBERKUCHEN

### ZUTATEN:

200ml Soja-Drink, 600g Rhabarber, 250g Dinkelmehl Typ 630, je 150g Sojola Margarine\* und Zucker, 1 Prise Salz, je 1 Pk Backpulver und Vanillezucker



1) Rhabarber abziehen und mit einem Messer in dünne Scheiben schneiden



2) Dinkelmehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen



3) Soja-Drink und Margarine (zimmerwarm) dazugeben und alles mit einem Handmixer (Rührstäbe) zu cremigem Teig rühren



4) Hälfte des Teiges in eine 26cm große runde (gefettete) Backform geben und gleichmäßig verstreichen



5) Rhabarber zum restlichen Teig geben und mit einem Löffel gut unterheben



6) Rhabarber-Teig-Mischung gleichmäßig auf dem Teig in der Backform verteilen



7) Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) auf der unteren Schiene 60 Minuten backen

### TIPP:

Das Dinkelmehl Typ 630 kann auch gegen Weizenmehl Typ 550 oder Weizenmehl Typ 405 ausgetauscht werden!

\* Ich verwende Margarine von Sojola, da dies eins der wenigen veganen und gleichzeitig palmölfreien Produkte auf dem Markt ist! Weitere verwendbare Produkte wären die Rapsmargarine von LeHa Schlagfix und die Sonnenblumenmargarinen von Kaufland K-Classic und EDEKA Gut & günstig. Sie sind ebenfalls palmölfrei und tragen zusätzlich das V-Label