



Rhabarberkuchen mit süßem Mürbeteig

Für den Mürbeteig:

- 100g Zucker oder Puderzucker
- 200g Bio-Asan Margarine oder Butter
- 300g Mehl
- 5-6 Stangen Rhabarber
- 1 Packung entsteinte Datteln

Aus den Zutaten schnell einen Teig kneten, das geht am besten in einer Küchenmaschine und im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen.

Den Rhabarber schälen und in 3-4 cm lange Stücke schneiden.

Den Teig in einer Kuchenform ausrollen und einen 2cm hohen Rand hochziehen.

Ich habe etwas Dattelmus auf dem Boden verteilen um dem Kuchen etwas Süße zu geben, weil der Rhabarber ja sehr sauer ist.

Dafür eine Packung entsteinte Datteln mit Wasser bedecken und 1 Stunde weichen lassen. Mit dem Einweichwasser im Mixer pürieren- den Rest in einem Schraubglas im Kühlschrank aufbewahren. Passt in Müslis und auf´s Frühstückbrötchen.

Den rohen Rhabarber auf dem Teig verteilen und mit dem übrigen Teig Streusel aufstreuen.

Backen bei 175 ° C auf mittlerer Schiene.

Wer mag gibt noch etwas Puderzucker als Garnierung obendrauf. Dazu passt ein Klecks Pflanzensahne, die ist schön süß und passt gut zur Säure des Kuchens.

Fleischlos.de wünscht einen guten Appetit.

