

# VEGANER RHABARBERKUCHEN MIT STREUSELN

---

Du hast Lust auf einen erfrischenden Kuchen mit saisonalen Zutaten? Dann ist dieses Rezept genau richtig für dich! Die Kombi aus saftigem Rührteig, süßen Streuseln und säuerlichem Rhabarber ist im Frühling unschlagbar. Der Startschuss zur Rhabarbersaison fällt Anfang April und hat somit bereits begonnen. Die Stangen werden nun bis Ende Juni frisch von heimischen Feldern geerntet. Damit zählt der Rhabarber zu den ersten Gemüsesorten, die nach dem Winter regional erhältlich sind. Richtig gehört...Rhabarber ist ein Gemüse, obwohl er den meisten wahrscheinlich in einer fruchtig-süß zubereiteten Form bekannt ist und daher eher mit Obst assoziiert wird. Insgesamt ist Rhabarber vielseitig einsetzbar und eignet sich zum Kochen, Backen und Entsaften. Die süße Zubereitung dient vor allem der Neutralisierung des sauren Geschmacks der Stange. Die Palette reicht dabei von Kuchen über Chutney bis hin zu Kompott und Smoothies.



Für deinen Streuselkuchen empfehlen wir auf Bio-Rhabarber zurückzugreifen. Mit dem Kauf von ökologisch produzierten Lebensmitteln unterstützt du unter anderem den Umweltschutz. Im Ökolandbau werden keine Pestizide oder chemisch-synthetischen Dünger verwendet, weshalb die CO<sub>2</sub>-Emissionen um rund 62% reduziert sind. Außerdem kannst Du Dir sicher sein, dass dein Bio-Obst und -Gemüse schadstoffarm ist. Für den Bio-Anbau ist Rhabarber eine dankbare Pflanze. Werden die Grundprinzipien des Ökolandbaus wie ein geschlossener Betriebskreislauf mit einer organischen Düngung sowie eine geeignete Standortauswahl eingehalten, kann die Pflanze bis zu 8 Jahre auf demselben Feld bewirtschaftet werden. In unserem Tipp 3 der #bioentdecken-Reihe findest du weitere detaillierte Informationen über die Vorteile des ökologischen Landbaus.

## ZUTATEN

### Belag

- 750 g frischen Rhabarber

### Zutaten für den Teig

- 400 g Mehl
- 125 g Zucker
- 3 TL Backpulver
- 2 TL Vanillezucker
- Prise Salz
- 175 g Margarine/ vegane Butter
- 150 ml Pflanzenmilch
- 2 EL geschrotete Leinsamen mit 6 EL Wasser (Ei-Ersatz)
- 1 TL Zitronenabrieb

### Zutaten für die Streusel

- 150 g Mehl
- 100 g Margarine/ vegane Butter
- 75 g Zucker

## ZUBEREITUNG

- Den Rhabarber waschen, ggf. putzen und in 1cm große Stücke schneiden.
- Für die Streusel Mehl, Margarine (Zimmertemperatur) und Zucker mit den Händen zu einer Masse kneten und anschließend in den Kühlschrank stellen.
- Den Backofen auf 170°C Umluft (oder 190°C Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- Für den Teig zunächst die trockenen Zutaten Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker und Salz mit einem Löffel vermengen. Die nassen Zutaten Margarine, Pflanzenmilch, Ei-Ersatz und Zitronenabrieb hinzufügen und alles mit einem Rührgerät für 2 Minuten vermischen.
- Den Teig auf ein eingefettetes Blech geben, glattstreichen und dann den Rhabarber darauf verteilen.
- Die Streuselmasse aus dem Kühlschrank nehmen und daraus Streusel formen. Diese dann auf dem Blech verteilen.
- Den Kuchen für etwa 30-45 Minuten backen. Dies kann je nach Leistung des Ofens variieren.

DER ÖKOMARKT E.V. WÜNSCHT  
GUTEN APPETIT!

Die Rezeptreihe "Bio gemeinsam genießen" ist Teil des Projektes „Bio gemeinsam entdecken“ des Ökomarkt Vereins. Das Projekt ist ein vielfältiges Bildungsangebot mit Aktionsständen und Workshops, das junge Erwachsene in Hamburg und Schleswig-Holstein über den ökologischen Landbau sowie zu einer ressourcenschonenden Ernährung mit Bio-Produkten informiert. Mit den Rezepten gibt der Ökomarkt Verein in Zeiten der Corona-Pandemie wöchentlich alltagsnahe Tipps zu einem nachhaltigen Lebens- und Ernährungsstil mit Bio-Produkten unter [www.oekomarkt-hamburg.de](http://www.oekomarkt-hamburg.de)

*Gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) sowie aus Erträgen der Lotterie BINGO! Die Umweltlotterie.*

