



RHABARBER-STREUSELKUCHEN

Für eine 26-cm-Springform:

Für den Rhabarberbelag:

400 g Rhabarber
3 EL Ahornsirup, Grad A oder C

Für den Teig *(alternativer Teig siehe rechts unten)*

200 g Dinkelmehl, Type 1050,
alternativ: meine glutenfreie
Mehlmischung* **(klicke hier zur
Verlinkung)**
60 g gemahlene Mandeln
2 TL Weinstein-Backpulver
2/3 TL Salz
abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Zitrone
100 ml Ahornsirup, Grad A oder C
80 g natives Kokosöl, geschmolzen
150 g ungesüßtes Apfelmus

* zusätzlich zur glutenfreien Variante
noch 1 Ei oder 3/4 EL gemahlene
Chiasamen mit 3 EL Wasser
vermischt hinzufügen.

Für die Streusel:

100 g gemahlene Mandeln
2 EL natives Kokosöl, streichfähig
bei Zimmertemperatur
2 EL Ahornsirup, Grad A oder C

Zeitaufwand:
ca. 1 Stunde

Den Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. In eine Schüssel füllen, mit dem Ahornsirup vermischen und 30 Minuten ziehen lassen. Dann in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten für den Teig glatt vermischen.

Eine 26-cm-Springform mit Kokosöl ausfetten und den Teig hineingeben. Den Rhabarber gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen.

Alle Zutaten für die Streusel mit den Händen verkneten und auf die Kuchenoberfläche bröseln.

Den Kuchen ca. 40 Minuten backen. Am Ende der Backzeit sollte ein in den Teig gepikster Zahnstocher sauber wieder herauskommen.

Alternativer Teig

zuckerfrei, niedrig-glykämisch, getreidefrei

(Rhabarber und Streusel sowie Zubereitung und Backzeit wie im Rezept beschrieben)

250 g gemahlene Mandeln
120 g Erytrit
2 TL Weinstein-Backpulver
1/3 TL Salz
150 g Apfelmus
5 Eier
abgeriebene Schale von 1 Zitrone