

## A taste of heaven: gesunder Erdbeer-Rhabarber Kuchen



### **Zutaten:**

150 g Dinkel Vollkorn Mehl  
50 g Alsan oder Butter  
50 g Soja Joghurt  
70 g Birkenzucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Banane (zerdrückt)  
1 Apfel (gerieben)  
½ Zucchini (gerieben)  
1 Prise Salz  
1 EL Zitronensaft  
1 Päckchen Vanille Puddingpulver  
2 TL Backpulver  
1 TL Natron  
ca. 5-7 EL Haferdrink, Mandeldrink o.Ä.  
3-4 Stangen Rhabarber  
ca. 300 g Erdbeeren  
Vanillemark

### **für den Crumble:**

40 g Dinkel Vollkorn Mehl  
50 g Haferflocken  
35 g Birkenzucker  
50 g kalte Alsan oder Butter  
50 g Mandelsplitter  
Vanillemark/Zimt

### **Zubereitung:**

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Rhabarber mit einem Messer schälen, holzige Enden entfernen und in Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, trockentupfen und vierteln. Rhabarber und Erdbeeren mit ca. ⅓ des Puddingpulvers vermischen.

Butter und Soja Joghurt verrühren und nach und nach Birkenzucker, Vanillezucker, Banane, Mehl, restl. Puddingpulver, Backpulver, Natron, Haferdrink, Zitronensaft, eine Prise Salz,



Zucchini und Vanille dazugeben. Wenn der Teig zu trocken ist, noch etwas Haferdrink dazugeben. Den Teig in eine Springform (26 cm) füllen und glatt streichen.

Danach die Erdbeer-Rharbarber Mischung auf den Teig geben.

Den Kuchen ca. 25 Min im Ofen backen. Währenddessen den Crumble zubereiten: Alle Zutaten für den Crumble mit der Hand vermischen und nach 20 Min gleichmäßig über den Kuchen streuen.

Den Kuchen bei 180°ca. 20 Minuten fertigbacken und dann 10 Minuten im Ofen abkühlen lassen.

Guten Apetit!

Deine Verena