



Rezept des Monats Mai

Im Mai gibt es bei mir einen obligatorischen Rhabarberkuchen. Rhabarber ist nicht jedermanns Geschmack, aber die ihn mögen, werden dieses Rezept lieben. Durch den Vanillepudding wird der Kuchen sehr saftig und die Mandelstreusel täuschen viel Zucker vor. Der Süßkartoffelboden macht diesen Kuchen besonders.

Dieses Rezept findest Du im Buch „Kuchen backen - erster Teil“.

Meine Empfehlung in diesem Monat: **Rhabarberkuchen**

Hier findest Du mich:

T: 01703818563

E: praxis@sabia-vita.de

W: <https://www.sabiavita-shop.de/rezept-des-monats/>

Rhabarberkuchen

Zutaten für 1 Blechkuchen, einen 2. Boden zum Einfrieren und weitere 2x Mandelstreusel für die nächsten Leckereien.

Boden:

- 200 g Dattelmus
- 320 g geraspelte Süßkartoffeln
- 5 Eier
- 150 g Erygut oder Xylit oder Zucker
- 200 ml Öl entweder Sonnenblumenöl oder Rapsöl – geschmacksneutral
- 100 g Tapioka
- 1,5 Päckchen Backpulver
- Vanillezucker oder Vanillin
- 1 Prise Salz

Der Teig wird sehr flüssig. Den Ofen auf 200 °C vorheizen, wenn das Blech im Ofen ist, die Temperatur auf 160 °C herunter regeln und den Boden ca. 5-8 Minuten backen, das Blech herausnehmen und den Boden mit den Rhabarberstücken belegen. Die Creme aufkochen und über dem Rhabarber verteilen.

Creme:

- 50 g Erygut
- 1 l Kokosmilch
- 200 g Dattelmus
- 150 g Tapioka
- 200 g Mandelmehl



Der Kuchen wird ohne Streusel 40 Minuten bei 160 °C und Umluft gebacken.

Streusel Rezept:

250 g Butter

250 g fein gemahlene Mandeln oder Mandelmehl

400 g Zucker oder Erygut

400 g fein gemahlene Haselnüsse

Diese Zutaten ergeben ca. 1400 g fertige Streusel.

Davon habe ich 2 × 450 g eingefroren habe. Den Rest habe ich auf der Pudding – Rhabarber Masse verteilt.

Dann wird der Kuchen noch einmal ca. 15 Minuten gebacken.

