

## Sonntagskuchen

**Stina Spiegelberg**  
**Rhabarber-Pudding-Schnitten mit Streuseln**

**Freitag, den 12.04.2024**  
**Für 10 bis 12 Stück**

### Zutaten:

#### Für den Teig:

300 g Weizenmehl (Type 550)  
140 g Zucker  
1 Msp. gemahlene Naturvanille  
1/2 Pk. Backpulver  
60 g Brat- und Backöl  
350 ml Haferdrink  
6 Stangen Rhabarber (500 g)  
2 EL Rohrohrzucker

#### Für den Pudding:

400 g pflanzliches Vanillejoghurt  
40 g Speisestärke

#### Für die Streusel:

90 g Weizenmehl (Type 550)  
60 g Margarine  
30 g Zucker

#### Außerdem:

quadratische Backform (20x20 cm)  
Backpapier für die Form

#### Zum Servieren:

pflanzliche Schlagsahne

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine quadratische Backform (20x20 cm) mit Backpapier auslegen.
2. **Für den Teig** Mehl, Zucker, Vanille und Backpulver in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen mischen.
3. Öl und Haferdrink zugeben und mit dem Schneebesen glattrühren.
4. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen.
5. **Für den Pudding** 4-5 EL Joghurt und Stärke in eine Schüssel geben und verrühren. Restlichen Joghurt zugeben und unterrühren.
6. Rhabarber putzen, waschen und trocknen. Stangen in kleine Stücke schneiden. Die Hälfte von Rhabarber auf den Teig geben und mit der Joghurtmasse bedecken. Dann die restlichen Rhabarber-Stücke darauf geben und mit Rohrohrzucker bestreuen.
7. **Für die Streusel** Mehl, Margarine und Zucker in eine kleine Schüssel geben und mit einer Gabel so lange bearbeiten, bis Streusel entstehen. Die Streusel auf dem Kuchen verteilen.
8. Kuchen in der Form im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte etwa 40 Minuten goldgelb backen. Kuchen in der Form auf einem Gitter auskühlen lassen.
9. Zum Servieren den Kuchen aus der Form lösen, in Stücke scheiden und mit Schlagsahne servieren.

