

# Klimafreundliche Nachbarschaftsküche

## Rhabarber-Pudding-Streuselkuchen

### Zutaten für 1 Blech (ca. 24 Stücke):

- 700 g Dinkelvollkornmehl
- 300 g Zucker
- 1 Pck. Trockenhefe
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1150 Pflanzenmilch (z.B. Hafermilch)
- 225 g Margarine
- Salz
- 2 Pck. Vanillepuddingpulver
- 1,5 kg Rhabarber (in Stückchen, muss nicht geschält werden)
- 2 EL Puderzucker

### Emissionswerte pro Stück:

- 94 g CO<sub>2</sub>äq
- KlimaTeller Label und 76% besser im Vergleich zu einem durchschnittlichen Gericht

### Tipp:

Ihr könnt den Kuchen je nach Saison mit verschiedenem Obst machen, z.B. im Sommer mit Kirschen und im Herbst mit Äpfeln oder Zwetschgen!

1. 400 g Mehl, 75 g Zucker, Trockenhefe und 1 Pck. Vanillezucker mischen. 150 ml Pflanzenmilch lauwarm erwärmen, 75 g Margarine und eine Prise Salz zugeben. Zur Mehlmischung geben und ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt ca. 50 Minuten gehen lassen.
2. Puddingpulver, 75 g Zucker, 100 ml Pflanzenmilch verrühren. 900 ml Pflanzenmilch aufkochen, angerührtes Puddingpulver unter Rühren zugeben und aufkochen. Pudding in eine Schüssel geben, abdecken und abkühlen lassen.
3. Für die Streusel 300 g Mehl, 150 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, eine Prise Salz und 150 g Margarine zu groben Streuseln kneten. Kaltstellen.
4. Hefeteig durchkneten und auf einem gefetteten Blech ausrollen. Nochmals 20-30 Minuten gehen lassen.
5. Den Ofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen. Pudding durchrühren und auf den Teig streichen. Rhabarberstückchen auf dem Pudding verteilen und die Streusel darüber geben.
6. Den Kuchen 45-50 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.