Veganer Rhabarber-Baiser-Kuchen

Zeit gesamt
1h 10min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Weizenmehl, Type 405	300 g
Zucker	405 g
Salz	
Margarine, vegan	160 g
Rhabarber	800 g
Vanillepuddingpulver	2 Päckchen
Sojaghurt	80 g
Backpulver	1 Päckchen
Vemondo veganes Ei-Ersatz	3 EL
Mineralwasser, classic	50 ml
Kichererbsen aus der Dose	400 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Springfrom 28 cm Durchmesser, Sieb, Frischhaltefolie, Handrührgerät mit Schneebesen, Nudelholz

1. In einer Schüssel Mehl, 80 g Zucker und 1 Prise Salz vermengen. Kalte Margarine zugeben und mit dem Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und kalt stellen.

2. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Rhabarber waschen, ggf. schälen und in Stücke schneiden. In einer Schüssel Vanillepuddingpulver, 200 g Zucker, Sojaghurt, Backpulver, 3 EL Vemondo Ei-Ersatz und Mineralwasser mit einem Rührgerät mit Schneebesen schaumig aufschlagen. Rhabarber unter die Masse mengen.

3. Eine Springform fetten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Springform damit auskleiden. Dabei einen ca. 5 cm hohen Rand bilden. Rhabarber-Masse auf den Teig geben und gleichmäßig verteilen. Kuchen im Ofen ca. 30 Min. backen.

4. Kichererbsen in ein Sieb abgießen, dabei 125 ml Wasser auffangen. Kichererbsen anderweitig verwenden. In einer Schüssel kaltes Kichererbsenwasser und 120 g Zucker mit einem Rührgerät mit Schneebesen schaumig aufschlagen.

5. Rhabarber-Kuchen aus dem Ofen nehmen und Hitze auf 160 °C reduzieren. Veganes Eiweiß auf dem Kuchen verteilen und erneut ca. 20 Min. backen, bis das Baiser goldbraun wird. Rhabarber-Baiser-Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Das Wasser der Kichererbsen wird auch Aqua Faba genannt, ist reich an Protein und lässt sich daher super zu einer Eischnee-Alternative verarbeiten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	308 kcal
Kohlenhydrate	53 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	9 g