

SOCIAL FOOD

by Tria Lena

Rhubarb Strawberry Cake

1 Blech, 20 mittlere Stücke | vegan | Prep time: 30 Mins | Cook time: 45 Mins

Zutaten

700 g Rhabarber
300 g Erdbeeren
400 g Vollkornmehl
200 g Mandeln,
gemahlen
200 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
1 Pck Backpulver
450 ml Wasser
100 ml Rapsöl

Topping:

400 g Naturejoghurt
nach Wahl
1 Pck Vanillezucker

Methode

1. Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Ofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Rhabarber waschen und in ca. 1 cm Stücke schneiden. Erdbeeren waschen und vierteln.
4. Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel geben und vermischen.
5. Wasser und Öl dazu geben und nur kurz vermischen, bis alle Zutaten feucht sind. Ggf. noch etwas mehr Wasser zufügen; der Teig sollte genug flüssig sein, um ihn auf einem Blech «verstreichen» zu können.
6. Den Teig auf das Backblech geben und mit einem Spatel gleichmässig auf dem Blech verteilen.
7. Die Rhabarber- und Erdbeerstücke auf dem Teig verteilen.
8. Im Ofen auf der mittleren Schiene 45 Minuten backen.
9. Naturejoghurt (z.B. auf Sojabasis) mit Vanillezucker mischen und zu deinem Cake servieren.

Tipps

#1 – Mischen: Weniger ist mehr

Du solltest den Teig nicht zu lange mischen, sonst geht der Kuchen später nicht richtig auf. Kleine Klümpchen sind sogar willkommen können ignoriert werden.

#2 – Wasser: Traue deinem Gefühl

Wasserangaben sind immer etwas heimtückisch. Je nach Mehl kann der Bedarf nämlich stark variieren. Trau dich auf dein Gefühl zu hören und passe die Menge entsprechend an.

#3 – Folge mir auf Instagram: @social__food 😊