Rhabarberkuchentorte
(20 x 30 cm Form)

Zutaten für den Teig

200	g	1050 Mehl
90	g	Zucker
100	g	Margarine
1	TL	Backpulver
1	EL	Sojamehl
200	ml	Getreidemilch

Zutaten für die Vanillecreme

1	Pack	Vanillepuddingpulver
500	ml	Getreidemilch (oder Sahne oder Teil/Teil)
1	Msp	Kurkuma

Zutaten für das Rhabarbertopping

400	g	Rhabarber
50	g	Margarine
4	EL	Kokos
	etwas	Kokos zum Drüberstreuen

Zubereitung

Für den Teig zuerst die trockenen Zutaten verrühren. Margarine schmelzen und mit der Milch unterrühren.

Vanillepudding mit Kurkuma nach Packungsanweisung kochen und etwas auskühlen lassen. Nur etwa ¾ davon wird für den Kuchen benötigt.

Rhabarber schälen, kleinschneiden und in der Margarine anbraten. Wenn er breiförmig ist, Zucker und Kokos hinzugeben. Gut auskühlen lassen

Form fetten. Zuerst den Teig einfüllen. Dann vorsichtig den Pudding und darauf den Rhabarber draufstreichen. Kokos drüberstreuen und bei 180 Grad 25 Minuten auf mittlerer Schiene backen – FERTIG!!!