Rhabarberkuchen

Zutaten für ein Backblech

500	g	Weizenmehl 1050
1	Pack	Backpulver
1	Msp	gemahlene Vanille
5	geh. TL	Sojamehl
1	Becher	Sojajoghurt (500g)
400	ml	Pflanzenmilch
300	g	Zucker
5	EL	Sonnenblumenöl
5	Stangen	Rhabarber
3	EL	Kokosraspeln
1	EL	Zucker
30	g	Magarine

Zubereitung

Vom Rhabarber jeweils 2cm von den Enden abschneiden und entsorgen. Dann der Länge nach in sehr schmale Streifen schneiden.

Für den Teig zuerst die trockenen Zutaten mischen, dann Pflanzenmilch, Öl und Joghurt einrühren.

Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig hineingießen. Nun die Rhabarberstreifen 'in Löffelchenposition' dicht nebeneinander auf den Teig legen.

Kokosraspeln und Zucker gleichmäßig drauf verteilen und die Magarine in Flöckchen draufstreuseln.

Bei 180 Grad 25 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Dann den Ofen auf 200 Grad hochstellen und das Blech für 5 Minuten nach oben schieben.

FERTIG!