

Rhabarber-Orangen-Kuchen

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

500 g Rhabarber
1 Orange
2/3 T (100g) Dinkelmehl
10 geh. EL Rohzucker
5 EL (50g) Sonnenblumenkerne
1/2 TL Zimt
2 EL Margarine
3 EL Zitronensaft
3 EL Sojamilch
5 EL Birnen- oder Agavendicksaft
2 EL Speisestärke
Öl

- Sonnenblumenkerne über Nacht einweichen, Wasser abgießen, mit Sojamilch und 2 EL Zitronensaft pürieren.
- Dinkelmehl, Zucker, Zimt, Margarine, 1 EL Stärke dazugeben, alles gründlich verkneten, zugedeckt eine Stunde im Kühlschrank stehen lassen.
- Eine geölte Springform mit dem Teig auslegen, dabei einen fingrbreiten Rand hochziehen.
- Bei 200°C 18-20 Minuten backen.
- Währenddessen Orangenschale abreiben, Orange schälen (dabei gründlich alles Weiße entfernen).
- Rhabarber schälen, in 2 cm lange Stücke schneiden, mit Dicksaft und 1 EL Zitronensaft kochen.
- Orange in Spalten schneiden, diese dritteln.
- 1 EL Stärke mit 3 EL Wasser anrühren.
- Angerührte Stärke und Orangenstücke nach 5 Minuten zum Rhabarber geben, aufkochen lassen.
- Nach einer Minute vom Herd nehmen, abgeriebene Orangenschale unterrühren.
- Füllung eine Viertelstunde abkühlen lassen, auf dem Kuchenboden verteilen.
- Offen eineinhalb Stunden auskühlen lassen.

Dazu paßt: Kokoschlagsahne (kokoschlagsahne/).