

## **Apfel-Rhabarber Kuchen:**

- 450g Mehl (ich habe Weizen Type 550 verwendet)
- 250g weiche Alsan
- 300g Zucker
- Ca 1 TL Vanille
- 1 Pk Backpulver
- 100 ml Mineralwasser mit viel Kohlensäure (so wird der Teig schön locker, dient sozusagen als Ei-Ersatz)
- 3-4 mittelgroße Äpfel
- Ca 1,5 kg Rhabarber
- Puderzucker

Mehl sieben und mit Zucker, Backpulver und der Vanille vermengen. Alsan und Mineralwasser hinzufügen und mit dem Handrührgerät zu einem gleichmäßigen Teig rühren. Springform mit Backpapier auslegen oder einfetten und den Teig gleichmäßig darin verteilen. (Ein bisschen vom Teig übrig lassen für die Streusel.) An den Seiten einen Rand von ca 2 cm hochdrücken. Rhabarber schälen und die Enden abschneiden. Die Hälfte der Äpfel entkernen und würfeln (ich habe die Schale dran gelassen). Rhabarber und Äpfel auf dem Kuchen verteilen. Nun die andere Hälfte der Äpfel zu Apfelmus mixen (ich habe dafür einen leistungsstarken Küchenmixer verwendet, wenn du das nicht hast dann ggf bei niedriger Stufe weichkochen). Das Apfelmus über die Masse geben. Zusätzlich könnten auch noch gehobelte Mandeln darauf verteilt werden für ein bisschen Crunch. Dann den restlichen Teig auf dem Kuchen zerbröseln verteilen. Im Ofen bei 200° Ober/Unterhitze oder Stufe 6 Gas für ca 45 Min backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.