



Fruchtige Rhabarbertorte

Geschmackssensation mit der Alpro Soja-Joghurtalternative Vanille

Zubereitung

1. Rhabarber putzen und in 2 cm große Stücke schneiden. Soja-Joghurtalternative Vanille mit Zucker, Mehl, Ei und einem Eigelb vermischen.
2. Mürbeteig in eine flache, runde Kuchenform geben und Teig mit einer Gabel leicht einstechen. Teig am Rand der Kuchenform hochdrücken, sodass ein Rand entsteht.
3. Kuchenboden mit der Erdbeermarmelade bestreichen, bis der ganze Kuchen mit einer dünnen Marmeladenschicht bedeckt ist. Nun die Mischung auf den Teig in der Kuchenform gießen und die Rhabarberstücke kreisförmig auf der Mischung anordnen.
4. Kuchen mit etwas Zucker bestreuen und bei 150°C ca. 30-40 Minuten backen.


8 Portionen


40min

Zutaten

- 125 g Alpro Soja-Joghurtalternative Vanille
- (Fertig-) Mürbeteig
- 1 Ei + 2 Eigelb
- 60 g Zucker
- 3 Stangen Rhabarber
- 60 g Mehl
- 100 g Erdbeermarmelade

Zubereitet mit

Vanille

