



## WHITE VANILLA RHABARBER-TARTE

### ZUTATEN

Für eine eckige Tarteform mit 35 x 11cm  
(alternativ eine runde Tarteform mit Ø 22cm)

#### Für den Boden:

- 2 dicke Stangen Rhabarber
- 60 g zimmerwarme vegane Margarine
- 40 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 150 g Mehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 60 g iChoc White Vanilla
- 100 ml Sojadrink
- 1 Prise Salz

#### Für die Streusel:

- 50 g vegane Margarine
- 40 g Zucker
- 90 g Mehl
- 25 g gehackte Mandeln

#### Für die Glasur:

- 20 g iChoc White Vanilla
- 3 - 4 Tropfen neutrales Pflanzenöl

#### Außerdem:

- Fett und Paniermehl für die Backform

### ZUBEREITUNG

1. Rhabarberstangen waschen und putzen, auf die Länge der Backform einkürzen und längs halbieren.
2. Zunächst die Streusel zubereiten. Dafür alle Zutaten zu einem etwas krümeligen Teig verkneten.
3. Die Backform fetten und mit Paniermehl austreuen.
4. Für den Boden die Schokolade im Wasserbad schmelzen.
5. Margarine mit Zucker und Vanillezucker in einer großen Schüssel cremig rühren.
6. Mehl, Backpulver und Salz vermengen. Die Mischung abwechselnd mit dem Sojadrink zur Margarine-Zucker-Masse geben und zu einem homogenen Teig verarbeiten.
7. Zum Schluss die geschmolzene Schokolade unterziehen.
8. Teig in die Backform füllen. Die Rhabarberstangen nebeneinander darauf setzen und Streusel darüber geben.
9. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober- / Unterhitze auf mittlerer Schiene für 40 Minuten backen.
10. Für die Glasur die Schokolade unter Zugabe von ein paar Tropfen Öl im Wasserbad schmelzen und über den erkalteten Kuchen träufeln.