



## Rhabarber-Schokokuchen mit Streuseln und Schoko-Dizzle

### Zutaten

*Für eine Springform mit Ø 24 Minuten*

#### **Für den Rührteig:**

100 g Butter  
40 g VIVANI Feine Bitter 75 % Cacao  
130 ml Pflanzendrink  
50 – 70 g entsteinte, weiche, ungesüßte Datteln  
2 EL Ahornsirup  
4 Eier  
250 g Dinkelvollkorn- oder Dinkelmehl  
1 Msp. Bourbon-Vanillepulver  
1 Prise Salz  
1 TL Backpulver

#### **Für die Füllung:**

600 g Rhabarber  
1 TL Butter  
4 EL Ahornsirup  
1 Msp. Bourbon-Vanillepulver  
1 geh. EL Speisestärke

#### **Für die Streusel:**

120 g Butter  
170 g Dinkelmehl  
100 g gemahlene Mandeln  
30 – 40 g Kokosblütenzucker  
1 Prise Salz

#### **Für das Dizzle:**

20 g VIVANI Feine Bitter 75 % Cacao

### So wird's gemacht

**01** Die Streuselzutaten mit der Küchenmaschine miteinander vermengen und kaltstellen.

**02** Den Rhabarber putzen, längs schneiden und würfeln.

**03** Die Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen lassen und die Rhabarber-Würfel darin wenden. Ahornsirup und Vanille zugeben und zwei Minuten köcheln lassen, dabei ständig rühren.

**04** Die Speisestärke unterrühren. Die Füllung unter ständigem Rühren kurz eindicken lassen und dann vom Herd nehmen.

**05** Für den Rührteig die Butter in einem Topf vorsichtig zum Schmelzen bringen und gleich wieder vom Herd nehmen. Die Schokolade hineingeben und untermischen. Sobald sie geschmolzen ist, nicht mehr erhitzen.

**06** Den Ofen auf 175 °C Umluft vorheizen. Eine Springform fetten und mit Mehl bestäuben.

**07** In einem hohen Gefäß Pflanzenmilch, Datteln, Ahornsirup und Eier pürieren.

**08** Mehl, Vanille, Salz und Backpulver in einer Schüssel verrühren. Erst die Dattel-Masse, dann die Schokoladen-Butter mit den Quirlen der Küchenmaschine einrühren.

**09** Den Rührteig in der Springform verteilen. Die Rhabarber-Füllung darauf schichten und abschließend die Streusel darauf verteilen.

**10** Den Kuchen auf unterster Schiene für 20 Minuten backen. Mit Backpapier zudecken und weitere 25 Minuten backen. Danach noch einmal 5 Minuten ohne Backpapier backen.

**11** Ist der Kuchen abgekühlt und aus der Form genommen, die Schokolade für das Dizzle im Wasserbad schmelzen und mit einem Teelöffel über den Kuchen sprengeln.