



► Rahm-Rhabarber-Krümekuchen

		Den Backofen auf 160°C vorheizen.
300 g	Dinkel, fein	mit
1 TL	Backpulver	mischen.
120 g 1 TL 1 Pr. 200 g	Roh-Rohrzucker Vanille Salz Butter, zimmerwarm	zugeben, zu Streuseln verarbeiten.
		Gut die Hälfte der Streusel als Boden in eine gefettete Form (ø 26 cm) drücken. 20 Min. bei 160° vorbacken, 10 Min. auf einem Rost abkühlen lassen. Den Backofen auf 170°C stellen.
		Den Boden mit
3 EL	Dinkel-Semmelbrösel	bestreuen.
600 g	Rhabarber	in kleine Würfel geschnitten, darauf verteilen.
250 g 4 3 EL 1 Päckchen 1 geh. EL 1 TL	Crème fraîche Bio-Eier Akazienhonig Vanille-Puddingpulver Mandeln, gem. Zimt	gut verquirlen, über den Rhabarber gießen.
		Die restlichen Streusel darauf verteilen. 70 Min. bei 170°C goldgelb backen.
Tipp: Statt Rhabarber schmecken auch Kirschen sehr gut.		