

Zutaten:

- ¼ l Milch
- 1 Würfel Hefe
- 500 g Mehl
- 100 g Diabetikersüße (z.B. Xucker)
- 1 Prise Salz
- 150 g weiche Butter oder Margarine
- 500 g geputzter Rhabarber
- ½ l Kirschsftgetränk
- 1 Päckchen Puddingpulver „Vanillegeschmack“
- dünn abgeschälte Schale von ½ unbehandelten Zitrone
- 125 g Mandelblättchen
- Johannisbeeren zum Verzieren
- Fett für das Backblech

Zubereitungsschritte:

1. Milch lauwarm erwärmen, Hefe zerbröckeln und darin auflösen.
2. Mehl, 30 g Diabetikersüße und Salz mischen, Hefemilch und Fett zufügen und verkneten.
3. Zugedeckt ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Rhabarber waschen und in Stücke schneiden.
5. 6 Esslöffel Saft und Puddingpulver verrühren, Rest Saft mit 20 g Diabetikersüße und Zitronenschale aufkochen, angerührtes Puddingpulver einrühren, aufkochen und Rhabarber zugeben, nochmals aufkochen, Zitronenschale entfernen und Kompott abkühlen lassen.
6. Teig durchkneten und auf ein gefettetes Backblech geben, mit den Händen flach in das Blech drücken.
7. Zugedeckt an einem warmen Ort 15 bis 20 Minuten gehen lassen.
8. Mit einem Esslöffel Vertiefungen in den Teig drücken und das Kompott in den Mulden verteilen.
9. Kuchen mit Mandeln und 50 g Diabetikersüße bestreuen
10. Im vorgeheizten Backofen (Umluft 175°C) 25-20 Minuten backen, auskühlen lassen, mit Johannisbeeren verzieren und genießen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr *diabetikerbedarf-Team*

