Himbeer-Haferflocken-Traum



Zutaten Teig

- 200 g Mehl
- 200 g Haferflocken
- 250 g weiche Butter
- 130 g brauner Zucker
- 1 Bio Zitrone (Zitronenabrieb)
- 100 g Pinienkerne

Außerdem

- 250 g frische Himbeeren

Zubereitung

- Backofen auf 190° C Umluft vorheizen.
- Mehl, Haferflocken, Butter, Zucker, Zitronenabrieb und ¾ der Pinienkerne in eine Schüssel geben und mit den Händen zu Streusel verarbeiten.
- Zwei Drittel der Streusel in die gebutterte Springform füllen, nicht fest drücken und die Himbeeren auf den Boden verteilen.
- Mit den restlichen Streuseln und Pinienkernen bedecken und ganz Sanft andrücken.
- Im vorgeheizten Backofen auf der mittlerer Schiene bei 190 °C Umluft ca. 25 - 30 Minuten backen.
- Den Himbeeren Haferfocken Kuchen auf einem Backgitter abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Portionsgröße: 1 Springform 26 cm
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 25–30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©