



© Salzburger Agrar Marketing/Marion Riepler

Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte Isst-Gut-Rezept Frühstück

Saison: Ganzjährig

Für: 1 Blech

Verfasst von: Marion Riepler

Zutaten

Boden

180 G gemahlene Haferflocken

100 G Weizenvollkornmehl

80 G geriebene Mandeln

2 TL Backpulver

40 G Honig

60 ML Rapsöl

100 ML Milch

1

Ei

Füllung

250 G Joghurt

150 G Topfen

50 G Honig

250 G Beeren (Ribisel, Schwarzbeeren, Himbeeren)

Streusel

50 G Haferflocken

20 G gemahlene Mandeln

30 G gehackte Walnüsse

15 G Mandelmus

20 G Honig

1 EL Rapsöl

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen und eine rechteckige Backform (ca. 22 x 24 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Die gemahlenen Haferflocken mit dem Weizenvollkornmehl, gemahlenen Mandeln und Backpulver vermengen.
3. Honig, Rapsöl, Milch und Ei hinzufügen, zu einem Teig verkneten und in die Form drücken.
4. Joghurt mit Topfen und Honig vermischen, auf den Boden streichen und die Beeren darauf verteilen und andrücken.

5. Für die Streusel Haferflocken, gemahlene Mandeln, gehackte Walnüsse mit Mandelmus, Honig und Rapsöl vermengen und auf den Kuchen verteilen.
6. Ca. 50 Minuten mit Ober- und Unterhitze backen.
7. In der Backform auskühlen lassen und anschließend in Würfel schneiden.