Haferwürfel



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.