

Sonntagskuchen

Stina Spiegelberg

Freitag, den 22.05.2020

Erdbeer-Hafer-Schnittchen

Für ca. 16 Stück

Zutaten:

Für den Boden:

200 g Dinkelvollkornmehl
200 g Haferflocken, Feinblatt
100 g Rohrohrzucker
1 TL Backpulver
1 Msp. Vanille, gemahlen
1 Prise Salz
150 g Kokosöl
150 ml Haferdrink oder anderen Pflanzendrink
Etwas Öl oder Margarine für die Form

Für die Füllung:

500 g Erdbeeren
2 EL Zucker
1 TL Zitronensaft
2 EL Speisestärke



Zubereitung:

1. Für die Erdbeer-Hafer-Schnittchen den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Backform (20x20cm) einfetten.
2. Für den Boden in einer Rührschüssel Dinkelvollkornmehl, Haferflocken, Rohrohrzucker, Backpulver, gemahlene Vanille und Salz mischen. Kokosöl und Haferdrink zugeben und mit der Gabel zu einem Teig mischen. Dreiviertel des Teiges in die vorbereitete Backform geben und andrücken.
3. Für die Füllung die Erdbeeren waschen, putzen und würfeln und in einer kleinen Schale mit Zucker, Zitronensaft und Speisestärke mischen.
4. Die Erdbeerfüllung auf dem Teigboden verteilen und den verbleibenden Teig (ein Viertel) darauf streuseln. 25-30 Minuten goldgelb backen. Vor dem Anschnitt noch etwa 30 Minuten abkühlen lassen.

Pro Stück: Kcal: 216, KJ: 904, E: 4 g, F: 11 g, KH: 25g;