



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW24 | 2023

Erdbeerstreuselkuchen mit Haselnüssen

für 4 Portionen

Zutaten

- 400 g fruchtige Erdbeeren
- 1 EL Stärke
- 1/2 TL Vanille Extrakt

Für den Teig

- 110 g gemahlene Haselnüsse, oder Mandeln
- 125 g feine Haferflocken
- 90 g Kokosblütenzucker, oder normalen Zucker
- 120 g weiche Butter, vegan
- 50 g Weizenmehl, oder Dinkelmehl Typ 630
- 1/2 TL Backpulver
- Prise Salz

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Backform (20cmx23cm) mit Backpapier auslegen. Erdbeeren, putzen, vierteln und in eine Schüssel geben. Mit der Stärke und der Vanille mischen und beiseite stellen. Die Teigzutaten in eine Schüssel geben und gut mit miteinander verkneten. 1/3 Teig für die Streusel beiseite stellen. Den restlichen Teig in die Form geben und flach drücken. Die Erdbeeren + Sud darauf verteilen. Mit den Streuseln bedecken und 30 Minuten goldbraun backen. Komplet abkühlen lassen und genießen. Wer mag gibt etwas Kokosnuss-Schlagsahne dazu.