

RHABARBER-STREUSEL-SCHNITTEN



ZUTATEN

- 150 g vegane Butter (z.B. Alsan Bio) oder Kokosöl
- 150 g Haferflocken
- 150 g Dinkelmehl
- 100 g Kokosblütenzucker + 1 TL extra für das Obst
- 250 g Rhabarber
- 300 g Beeren (frisch oder TK)
- 1 Stück Ingwer, gerieben (1-2 cm)
- 1 Prise Salz
- 1 Zitrone

**Für dieses Rezept habe ich eine Auflaufform mit den Maßen 30 cm x 20 cm benutzt. Alternativ geht z.B. auch ein Backblech.*

***Die Schnitten halten sich etwa 5 Tage im Kühlschrank. Mit der Zeit werden sie allerdings etwas weicher und dadurch bröseliger.*



ZUBEREITUNG

1. Butter in einem Topf schmelzen, dann den Topf vom Herd nehmen.
2. Haferflocken, Dinkelmehl, Kokosblütenzucker, den geriebenen Ingwer und eine Prise Salz unter die Butter rühren und gut vermengen.
3. Gib 6 EL der Haferflockenmischung in eine kleine Schüssel und stelle sie beiseite. Die restliche Masse gleichmäßig auf einem kleinen Backblech oder in einer Auflaufform* verteilen. Das klappt am besten mit den Fingern.
4. Den Rhabarber schälen und in dünne Ringe schneiden. Dann zusammen mit den Beeren, dem Saft der Zitrone und 1 EL Kokosblütenzucker in einer Schüssel verrühren.
5. Die Rhabarber-Beeren-Mischung gleichmäßig auf dem Haferflockenboden verteilen. Anschließend die übrigen Haferflocken als Streusel darauf verteilen.
6. Etwa 30 Minuten bei 170 Grad im Backofen backen, bis die Haferflocken goldig braun sind. Zum Schluss in der Form auskühlen lassen, der Boden härtet noch etwas nach.**

Entdecke weitere gesunde und nährhafte Rezepte auf meinem Blog oder bei Instagram:

WWW.ROXANNAROKOSA.DE

 @roxanna_rokosa

