



HAFERKUCHEN HIMBEERE BASILIKUM & KOKOS

von Katja Kleffner

ZUTATEN

150 Joghurt natur (1,5 %)
2 Eier (M)
100 g Himbeeren (frisch)
ca. 3 g Basilikumblätter
(frisch/zerkleinert)
150 g Haferflocken zart
100 g Hafermehl
(od. gemahlene Haferflocken)
10 g Kokosmehl
ca. 100 g Zucker
15 g Kokosraspel
1 Tüte Backpulver
1 Tüte Vanillezucker
Vanillearoma

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zu einem festen Teig verarbeiten und in Riegel-Backmatten streichen. Ich hatte die flachen 4er Müsliriegel-Matten (aus dem DrogerieMarkt) und eine Minikastenform, beide aus Silikon.

BACKZEIT:

bei 175° C / Umluft
mittlere Schiene
ca. 30 Min. goldbraun backen

Die Riegel nach ca. 5–10 Min. aus der Form nehmen und auf einem Rost komplett auskühlen lassen, bevor sie angeschnitten werden. Ich schneide sie dann in Scheiben.

Es ist kein fluffiger Rührkuchenteig, sondern viel kompakter!

Guten Appetit!

