

für Menschen



© BACKEN 11/10/2023



HAFERKUCHEN ANANAS-KOKOS & GARAM MASALA

von Katja Kleffner

ZUTATEN

- 
- 260 g Ananas
(Dose/abgetropft/gewürfelt)
 - 3 Eier (L)
 - 2 EL Rapsöl
 - 1 TL Kurkuma-Pulver
 - 1 Prise Pfeffer schwarz
 - ¼ TL Garam Masala
 - 50 g Süße (gerne mehr)
 - 1 TL Lavendelblüten
(essbar/getrocknet/gemahlen)
 - 20 g Kokosraspel
 - 50 g Haferflocken gemahlen
 - 50 g Haferkleie
 - 80 g Dinkelmehl 1050
 - 1 Tüte Backpulver
 - Vanillearoma

Topping nach Wunsch:
Skyr, Vanillezucker,
gefärbte Kokosstreusel
*(od. gehackte Pistazien,
Schokostreusel etc.)*

Guten Appetit!

ZUBEREITUNG

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

BACKZEIT:

bei 175° C / Umluft, mittlere Schiene
ca. 20-30 Min. goldbraun backen

Die Küchlein 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!

Es können natürlich auch andere Obstsorten verwendet werden, je nach Saison.

