Haferflocken-Nuss-Kuchen mit ganzen Himbeeren



Leicht bröselig

Mal wieder eine Zweckentfremdung einer Zutat, die normalerweise für andere Speisen verwendet wird. In diesem Fall eine Tüte mit feinen Haferflocken.

Ich verwende sie einfach als Hauptzutat für einen Rührkuchen. Anstelle des normalerweise verwendeten Weizenmehls.

Der Kuchen gelingt damit zwar. Aber er ist leicht bröselig. Haferflocken haben anscheinend nicht so viel Gluten wie Weizen und sind damit nicht besonders bindend und klebend.

Allerdings zerkleinere ich die Haferflocken noch in der Küchenmaschine zu einem feinen Mehl, als reine Flocken wäre diese Masse zu grob für einen Rührkuchen.

Ein wenig Verfeinerung erhält der Kuchen noch durch eine Packung gemischte Nüsse: Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse und Cashewnüsse. Ebenfalls natürlich in der Küchenmaschine fein

gehäckselt.

Und als letzte Besonderheit bekommt der Kuchen eine Packung ganze, frische Himbeeren, die nur noch unter den fertigen Rührteig untergehoben werden.

Sie erbringen ein schönes, frisches Geschmackserlebnis, wenn man beim Essen der Kuchenstücke einmal auf eine ganze, saftige Himbeere trifft.

- 400 g feine Haferflocken
- 200 g Nuss-Mischung (1 Packung)
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 5 Eier
- 125 g frische Himbeeren (1 Packung)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 1 Std.



Mit saftigen, ganzen Himbeeren

Backofen auf 180 ºC Ober-/Unterhitze erhitzen.

Haferflocken in einer Küchenmaschine zu feinem Mehl zerhäckseln. In eine Schüssel geben.

Nüsse ebenfalls in der Küchenmaschine fein häckseln. Auch in die Schüssel geben.

Eier aufschlagen und zusammen mit dem Zucker in der Küchenmaschine schaumig rühren.

Mehl, Nüsse, Backpulver, Vanillin-Zucker und Margarine dazugeben und alles mehrere Minuten zu einem sämigen Teig verrühren.

Teig in eine Backschüssel geben.

Himbeeren dazugeben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben.

Backpapier in einer Kasten-Backform auslegen.

Teig hineinfüllen und verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für eine Stunde in den Backofen geben.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen.

Backform und Backpapier entfernen.

Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!