

Schwedischer Haferflockenkuchen



Mit einem hohen Anteil an feinen Haferflocken
Beim Recherchieren nach einem Rezept für die Zubereitung eines
Kuchens mit einem hohen Anteil an Haferflocken stieß ich auf
dieses schwedische Rezept.

Der Anteil ist zwar recht hoch, als er bei anderen Rezepten
für z.B. einen Apfel-Haferflocken-Kuchen ist.

Aber man sollte sich schon vorher darüber im Klaren sein, die
Zutaten dieses Rezepts betragen zusammen genommen etwa 1/3 der
Zutaten, wie sie in einen gewöhnlichen, deutschen Rührkuchen
kommen. Der Kuchen wird also nicht sehr hoch und sehr groß,
einerlei, ob man die Kasten- oder die Spring-Backform
verwendet.

Zutaten:

- 50 g Butter
- 200 g feine Haferflocken
- 40 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 130 g Zucker
- 1 Ei
- 150 ml Milch

Zubereitung:

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Backzeit 30 Min.
bei 170 °C Umluft*



Ein kleiner Kuchen

Butter in eine Schale geben, in der Mikrowelle kurz schmelzen und dann kurz abkühlen lassen.

Haferflocken, Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben und vermengen.

Ei in eine zweite Schüssel aufschlagen. Zucker dazugeben. Mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Flüssige Butter langsam darunter rühren. Haferflockenmischung dazugeben und alles mit dem Backlöffel gut verrühren. Milch dazugeben und unterrühren. Masse 30 Minuten quellen lassen.

Kasten-Backform mit dem Backpinsel mit Öl auspinseln.

Teig in die Backform geben, gut verteilen und auf mittlerer Ebene im Backofen die angegebene Backzeit backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Aus der Backform nehmen und auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!