

# VOLLKORN-STREUSELKUCHEN MIT BEEREN



Wir genießen immer noch in vollen Zügen die Beersaison. Heute also: Vollkorn-Streuselkuchen mit Beeren! Wusstet ihr eigentlich, dass Beeren nicht nur lecker sind, sondern echte Vitamin-C-Bomben? Einige Sorten können es glatt mit einer Zitrusfrucht aufnehmen. Das macht den Kuchen gleich noch leckerer, oder?



Schwierigkeitsgrad  
Einfach



Arbeitszeit  
45 Minuten



Anlass  
Dessert



## Zutaten für 1 Springform Ø 26 cm:

- 400 g gemischte frische Beeren (z. B. Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren oder Heidelbeeren)
- 40 g biozentrale Haferflocken
- 120 g Butter
- Butter zum Einfetten der Springform
- 150 g biozentrale Blütenhonig
- 50 g gehackte Mandeln
- 200 g Dinkelvollkornmehl
- 0,5 TL Zimt
- Eine Prise Salz
- 100 g gemahlene Mandeln

**WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!**

[www.biozentrale.de](http://www.biozentrale.de)

Seite 1 / 2

# VOLLKORN-STREUSELKUCHEN MIT BEEREN

## Zubereitung

1. Die Beeren waschen und verlesen und in einer Schüssel mit den Haferflocken mischen.
2. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und die Springform einfetten.
3. Die Butter bei niedriger Temperatur in einem Topf schmelzen. Den Honig hinzugeben, alles miteinander verrühren und beiseitestellen.
4. Dinkelvollkornmehl, Zimt, Salz, gemahlene und gehackte Mandeln in einer großen Schüssel mischen. Die Honig-Butter-Mischung hinzugeben und alles zu einem krümeligen Teig vermischen.
5. 2/3 der Teigmischung in die Springform geben und festdrücken sowie zu einem Rand formen. Die Beeren-Haferflocken-Mischung auf dem Teig verteilen. Den restlichen Teig in Streuseln über den Kuchen geben.
6. Den Kuchen 30 Minuten bei 180 °C Umluft goldbraun backen. Nach 20 Minuten einmal schauen, ob er evtl. abgedeckt werden muss.

**WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!**