



Beerenstreusel mit Möhrenmürbeteigboden



Zutaten für ein Backblech

Teig

1 mittelgroße Möhre (ca. 100 g)
300 g Dinkelvollkornmehl
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
130 g Butter (in Stücken)
1 Ei

Belag

750 g Beerenmischung (TK)
50 g Haferflocken (zartschmelzend)

Streusel

300 g Dinkelmehl
130 g Butter (in Stücken)
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei

Zubereitung

Teig

Möhre waschen, schälen und fein raspeln. Auf Seite stellen.

Aus den restlichen Teigzutaten einen Mürbeteig herstellen. Die geraspelten Möhren dazugeben und gut verkneten. Dann ca. 1 Stunde kühl stellen.

Den Teig in der gefetteten oder mit Backpapier ausgelegten Kastenform (Backblech) ausrollen.

Belag

Danach den Teigboden mit einer Schicht Haferflocken bedecken und die Beeren gleichmäßig darauf verteilen.

Streusel

Aus den restlichen Zutaten Streusel herstellen und diese auf den Beeren zerzupfen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180° C 35 Minuten backen.

Quelle: www.meine-Möhren.de