



Haferflocken Erdbeerkuchen

in der Stoneware rund

Das brauchst du dafür:

- 2 kleine Äpfel
- 200 g Vollkornhaferflocken
- 400 ml Wasser
- ½ Päck. Backpulver
- 140 g Rohrzucker
- 1 TL süße Verführung von Edelschmaus
- 1 TL Vanillearoma
- 500 g Erdbeeren , frisch
- 1 Päckchen Tortenguss, ungezuckert rot (ich habe Torten Jolly von Lumara verwendet und mit 2 TL Sweet Purple von Edelschmaus angerührt)
- Mandelblättchen

So wird's gemacht:

- Äpfel mit der groben Microplane Reibe in die große Nixe raspeln und danach mit Haferflocken , 150 ml Wasser , Backpulver und 135 g Zucker vermengen und mit der süßen Verführung und Vanillearoma abschmecken.
- Die Stoneware rund fetten, den Haferflocken – Teig hineinfüllen und in den vorgeheizten Backofen bei **160 ° C Umluft** auf der mittleren Schiene **ca. 30 Min. backen.**
- Danach den Tortenboden abkühlen lassen, anschließend auf das Kuchengitter stürzen und auf eine Tortenplatte o.ä. legen.
- Die Erdbeeren waschen halbieren und auf den Tortenboden legen. Einen Tortenring um den Kuchen legen.
- Tortenguss nach Packungsanweisung mit restlichen Wasser zubereiten und Erdbeerkuchen damit überziehen und fest werden lassen. Tortenring abnehmen und wer mag kann noch Mandelblättchen darüber streuen.