



BEEREN HAFER SCHNITTEN ZUCKERFREI

FÜR DIE TEIGMASSE BRAUCHST DU

- 50g Reismehl
- 300g Haferflocken
- 80g Agavensirup
- 50g Reissirup
- 120g Öl
- 1/4 Teelöffel Salz
- 1/8 Teelöffel Vanille
- etwas Zitronenschale

FÜR DIE BEEREN BRAUCHST DU

- 350g Beeren
- 30g Maisstärke
- 50g Agavensirup
- etwas Vanille, Salz und Zitronenschale

VEGANGLUTENFREI***ZUCKERFREI***NUSSFREI***

1

Heize deinen Backofen auf 170 °C Umluft vor. Gib 130g der glutenfreien Haferflocken in einen Standmixer und mahle sie zu einem feinen Mehl. Vermenge anschließend alle Trockenzutaten abgesehen von den 30g Maisstärke zu einer homogenen Mehlmischung

2

Gib 80g Agavensirup, die 50g Reissirup und das Öl dazu und knete mit deinen Händen alles zu einem bröckeligen Teig.

3

Drücke 2/3 der Teigmasse in deine Form (ich habe eine 15x10 cm Rechteckform genommen) um den Boden deiner Haferschnitten zu formen und backe ihn anschließend für 15 min bei 170°.

4

Vermenge die Beeren deiner Wahl mit den restlichen 50g Agavensirup und der Maisstärke und gib auch etwas echte Bourbonvanille, Salz und Zitronenschale dazu.

5

Bedecke den Boden der Haferschnitten mit deiner Beerenmischung und verteile den Rest der Teigmischung darüber so dass Haferflockenbrösel entstehen. Backe deine Haferschnitten erneut bei 170 Grad für in etwa 35 Minuten bis sie eine goldbraune Kruste haben. Lass sie kurz auskühlen bevor du sie schneidest.



VORBEREITUNG: 15 min
BACKZEIT: 1 Stunde

Ausnahmsweise 

www.ausnahmsweise.at
f @ [ausnahmsweiskuchen](https://www.instagram.com/ausnahmsweiskuchen)
www.ausnahmsweise.at/blog