



Haferflockenkuchen

www.gluecksfood.com

ZUTATEN

(6 PORTIONEN)

- 300 g Hafervollkornflocken
- 2 EL Gehackte Haselnüsse
- 600 ml Pflanzendrink
- 100 g Heidelbeeren
- Quadratische Backform (20x20x5)

ZUBEREITUNG

- Haferflocken und gehackte Haselnüsse vermischen.
- Pflanzendrink zugeben und gut verrühren.
- Heidelbeeren waschen, trocken tupfen und vorsichtig unter die Flockenmischung heben.
- Auflaufform einfetten und die Mischung hineingeben.
- Im Backofen (180 Grad Ober-/Unterhitze) etwa 30 bis 35 Minuten backen.

Zubereitungszeit: 5-10 Minuten
Backzeit: 30-35 Minuten

