



BeO-Kochtipp

Haferflockenkuchen

Zutaten

Für eine Springform von 28 cm Durchmesser

- 1 T Haferflocken
- 1 T Zucker
- 1 T Mehl
- 1½ Kl Backpulver
- 2 Kl Zimt
- 2 El Kakaopulver
- 1 Ei
- 1 T Milch oder Halbrahm
Butter

Zubereitung

Haferflocken, Zucker, Mehl, Backpulver, Zimt und Kakaopulver gut miteinander vermischen. Verklopftes Ei und Milch dazugeben und alles zu einem dickflüssigen Teig rühren. In eine gebutterte Springform geben und auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens bei 180 Grad 35 Minuten backen.

Rezept aus dem Buch

Schweizer Bäuerinnen und Landfrauen BACKEN

