



Beerenkuchen

- ★ Schwierigkeitsgrad: mittel
- L Zubereitung: 50 Minuten
- 🍴 Reicht für 4 Portionen

Zutaten

4 Portionen

FruchtBar Zutaten

- 100 g Bio-Püree Apfel-Waldfrucht
- 100 g Bio-Püree Guave-Papaya-Mango-Banane

weitere Zutaten

- 120 g feine Haferflocken
- 200 g Haferdrink, ungesüßt
- 180 g gefrorene Brombeeren
- 1 reife Banane
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Prise Salz

Dazu brauchst du

- 1 Springform, Durchmesser 23 cm
- 1 Teigschaber oder einfach einen Löffel
- 1 Gabel
- 1 Handmixer

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
2. Die Haferflocken mit dem Salz und dem Backpulver vermengen.
3. Die Banane schälen und mit einer Gabel zerdrücken. Bananenmus und Haferdrink zur Haferflocken-Mischung geben und zu einem homogenen Teig vermengen.
4. Kuchenform mit einem Backpapier auslegen oder etwas einfetten. Den Haferteig auf das Backpapier in die Form geben und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft 10 Minuten backen.
5. Den Kuchenboden aus dem Ofen nehmen und das Fruchtpüree auf den Boden streichen. Gefrorene Brombeeren darüber verteilen, wieder in den Ofen geben und weitere 20 Minuten backen.
6. Nun den Kuchen aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und lauwarm genießen. Bon Epi-tit!

TIPP: Für die kleinen und großen Feinschmecker könnte es auch noch einen ungezuckerten Klecks Sahne dazu geben.



Du hast das Rezept ausprobiert? Dann verlinke uns [@fruchtbarewelt](#) auf Instagram und nutze den Hashtag [#fruchtbareweltrepte](#)

