

# Butterkuchen

FÜR EIN BLECH (12 STÜCKE)

**350 g Kamutmehl (ersatzweise Dinkelmehl)**

**1 Pck. Weinstein-Backpulver**

**100 g zarte Haferflocken**

**75 g Rohrzucker**

**250 ml Reismilch**

**2 Msp. Bourbon-Vanille**

**Salz**

**200 g Pflanzenmargarine**

**6 EL Biobin**

**50 g Sauerrahmbutter in Flöckchen**

**50 g Rohrzucker**

**30 g Kokosraspel**

**Zubereitung: 20 Min. Backzeit: 20 Min.**

**Pro Stück etwa: 334 kcal**

**Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 2200 vorheizen.**

**Mehl und Backpulver mischen. Haferflocken, Zucker, Milch, Bourbon-Vanille, 1 Prise Salz, Margarine, Biobin sowie 50 ml Mineralwasser hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten.**

**Teig gleichmäßig auf dem Backblech verteilen, mit den Händen andrücken. Butterflöckchen darauf verteilen.**

**Zucker und Kokosraspel mischen und auf streuen.**

**Kuchen 20 Min. (Mitte, Umluft 190°) backen, nach 10 Min. mit Alufolie abdecken.**

**Anstelle von Reismilch: Schaf-, Ziegen-oder Hafermilch verwenden**