

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