

Kirsch-Haferflockenkuchen

Zutaten:

- 500 g Kirschen entkernt
- 200 g Butter
- 100 g Staubzucker
- 1 P. Haas Vanilinzucker
- Etwas geriebene Zitronenschale
- 4 Eier
- 150 g feine Haferflocken
- 160 g Mehl
- 1 TL Haas Backpulver
- 20 ml Rum
- Etwas Butter und Mehl für die Form
- 50 g Kristallzucker
- 50 g Kokosflocken
- 2 EL grobe Haferflocken



Zubereitung:

- Die küchenwarme Butter mit Staubzucker, Vanillinzucker und Zitronenschale schaumig rühren. Nach und nach die Eier einrühren. Die Haferflocken mit Mehl und Backpulver vermischen und mit dem Rum unter die Masse ziehen. Den Teig in eine große gebutterte, bemehlte Springform füllen und glattstreichen.
- Die Kirschen darauf verteilen. Die groben Haferflocken mit dem Zucker und den Kokosflocken mischen und über die Kirschen streuen. Den Kuchen bei 180° C ca. 35 Min. backen.

Dieses Rezept stammt von der Homepage www.weltvonhaas.at