

Haferkuchen mit Mandeln

Kategorien: Kuchen, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Hafer
150	Gramm	Weizen
150	Gramm	Dinkel
1	Teel.	Koriander
1	Teel.	Anis
1/2	Würfel	Hefe
100	Gramm	Honig
175	Gramm	Creme fraiche
75	Gramm	Butter
75	Gramm	Mandeln

FÜR DEN BELAG

150	Gramm	Blättig geschnittene Mandeln
100	Gramm	Butter
125	Gramm	Honig
3	Essl.	Sahne
2	Essl.	Mandellikör Vanille

Anleitung:

Hafer, Weizen, Dinkel , Koriander und Anis feinmahlen, zusammen mit den anderen Zutaten einen Hefeteig herstellen und gehen lassen. Für den Belag Mandeln, Butter und Honig in eine Pfanne geben, Sahne und Vanille dazugeben und alles unter Rühren langsam erhitzen, bis sich eine homogene Masse gebildet hat. Etwas abkühlen lassen und dann den Likör unterrühren. Den Teig nochmals gut durchkneten, in eine Form geben , die Honig-Mandelmischung darauf verteilen. Backen bei 180°C 40-45 Min. Kann auch mit Sahne gefüllt werden.