

Müsli-Pflaumen Ecken mit Streuseln

Zutaten für eine 18x27 cm Form:

Mürbeteig:

- 200 g Reismehl
- 50 g Buchweizenmehl
- 50 g Tapiokastärke
- 180 g Traubenzucker
- 50 g Hirseflocken
- 1 TL Flohsamenschalen
- ½ TL Xanthan
- Schale 1 Zitrone
- 200 g Alsan
- 2 Eigelbe

Streusel:

- 65 g Hirseflocken
- 1/2 TL Zimt
- 22 g Buchweizenmehl
- 45 g Reismehl
- 45 g Süßungsmittel (in meiner Version: Kokosblütenzucker)
- 90 g Pflanzenmargarine (in meiner Version: Alsan)
- 1/2 TL Flohsamenschalen
- 1/4 TL Xanthan

Außerdem:

- 150 g Marmelade (in meiner Version: Pflaume)
- 200 g frische Pflaumen (oder anderes Obst – es sollte möglichst klein geschnitten werden)
- 60 g Müsli (in meiner Version: 20 g Buchweizenflocken, 30 g Hirseflocken, 3 EL gepuffter Amaranth, 3 EL gepuffter Quinoa, 1 EL Chiasamen, Zimt und Vanille nach Bedarf)
- 200 g dunkle Schokolade (optional)

Zubereitung:

Mürbeteig:

- Reismehl, Buchweizenmehl, Tapiokastärke, Hirseflocken, Traubenzucker, Flohsamen und Xanthan werden miteinander vermengt.
- Die kalte Pflanzenmargarine kommt in kleinen Stücken dazu und wird untergeknetet bis eine krümelige Masse entsteht.
- Die Zitronenschale wird abgerieben und wird gemeinsam mit den zwei Eigelben zu der Masse gegeben.
- Alles wird verknetet bis eine glatte Teigkugel entsteht. Diese Teigkugel wird in Frischhaltefolie gewickelt und für etwa 20 Minuten kalt gestellt.
- Der Boden einer Form wird mit Backpapier ausgelegt, die Ränder werden leicht eingefettet.
- Der Teig wird in der Form verteilt und möglichst glatt gedrückt.
- Der Ofen wird vorgeheizt auf 180 Grad Ober- und Unterhitze.

Streusel:

- Reismehl, Buchweizenmehl, Hirseflocken, Kokosblütenzucker, Zimt, Flohsamen und Xanthan werden miteinander vermengt.
- Die kalte Pflanzenmargarine wird in kleinen Stücken dazugegeben.
- Die Masse wird verknetet (bei Bedarf noch einen Schluck Wasser dazugeben) bis eine glatte Teigkugel entsteht, die in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Minuten kalt stehen sollte.

Außerdem:

- Die Pflaumen werden gewaschen, entkernt und in kleine Würfel (möglichst kleine Stücke geschnitten).
- Die Marmelade wird vorsichtig erhitzt, damit sie sich verflüssigt.
- Die Hälfte der flüssigen Marmelade wird auf dem platt gedrückten Teig verteilt und gleichmäßig verstreichen.
- Darüber werden die geschnittenen Pflaumenstückchen gegeben.
- Das Müsli wird auf der Pflaumenschicht verteilt.
- Jetzt wird die Masse für etwa 20 Minuten bei 180 Grad vorgebacken.
- Nachdem der Teig vorgebacken wurde, wird der restliche Teil der flüssigen Marmelade auf der Müsli-Schicht verteilt.
- Von dem Streuselteig werden kleine Stücke abgezupft und auf der zweiten Marmeladenschicht verteilt.
- Die Müsli-Ecken werden jetzt für etwa 40 Minuten fertig gebacken. Falls euch die Streusel zu dunkel werden, könnt ihr die Form mit etwas Alufolie abdecken.
- Nach dem Backen den Teig vollständig abkühlen lassen und anschließend in Dreiecke schneiden.
- Optional können die Ecken noch mit etwas geschmolzener Schokolade garniert werden.

Hinweis:

glutenfreies Rezept, nussfreies Rezept, caseinfreies Rezept, laktosefreies Rezept, sojafreies Rezept, zuckerfreies Rezept, Rezept ohne Sellerie

Hinweise für Rezeptvariationen findet Ihr im Blogpost!