

Hjónabandssæla

(dt.: Glückliche-Ehe-Kuchen)

Zutaten: 250g weiche Butter/Margarine, 200g dunkler Muscovado-Zucker, 100g feiner Zucker, 1 geschlagenes Ei (vegan: 70g Apfelmus), 250g Mehl, 1 TL Natron, 250g Haferflocken, 200g Rhabarberkompott*, 100g Erdbeermarmelade

*Ich koche den Rhabarber immer schnell selbst ein und gebe nur wenig Zucker hinzu, damit es nicht zu süß wird. Dauert nur 10 Minuten. Auch bei der Erdbeermarmelade würde ich eine mit weniger Zucker nehmen.



Anleitung: Eine Springform mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Ofen auf 160° Celsius Umluft vorheizen. Butter/Margarine und Zucker schaumig schlagen, das Ei/Apfelmus nach und nach unterheben. Dann Mehl und Natron einsieben und die Haferflocken dazugeben. Alles gut miteinander verrühren. Ein Drittel der Masse beiseite stellen. Die restliche Masse in die Springform geben und glatt streichen. Erdbeermarmelade und Rhabarberkompott miteinander vermengen und auf dem Teig verteilen. Mit der übrigen Masse zwischen den Händen unregelmäßige Taler formen und diese auf der Füllung platzieren, so dass einige Lücken bleiben und etwas Füllung unter dem Deckel zu sehen ist. Für 30 Minuten backen und mit Schlagsahne oder Vanilleeis servieren.

Ninas Tipp
des Monats

