

BEEREN-HAFERFLOCKEN-PIE

Schwierigkeit: normal / ca. 60 Min. Arbeitszeit

Dieser Kuchen hätte durchaus auch den Namen "Rote-Grütze-Pie" verdient. Denn hier werden Beeren zu einer sämigen Füllung verkocht und in eine knackige Streuselhülle eingebacken. Ein Highlight der sommerlichen Kuchentafel, dessen Rezept und viele mehr im Buch "[Super local food](#)" aus dem [Oekom Verlag](#) erschienen sind.

Foto: Isabel Lindemann

ZUTATEN

600 gr gemischte Beeren (z. B. Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, Stachelbeeren)

75-250 gr Zucker (je nach Beerenmischung, siehe Tipps)

2 EL Speisestärke

250 gr weiche Butter

325 gr Mehl

150 gr Zucker

150 gr grobe Haferflocken

1 Prise Salz

Fett für die Form

50 gr ganze Haselnüsse



ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen.

Eine Kuchenform von 26 cm Durchmesser fetten. Am besten eignet sich eine Tarteform mit losem Boden oder eine runde Springform.

Beeren verlesen, wenn nötig entstielen und waschen. 100 g der Früchte beiseite stellen. Die restlichen 500 g Beeren mit Zucker in einen Topf geben, unter Rühren aufkochen und 1 Minute köcheln lassen.

Währenddessen in einer Tasse Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren.

Beerenmischung abschmecken und bei Bedarf nachzuckern.

Speisestärke unter die kochende Beerenmischung geben, unter Rühren eindicken lassen und vom Herd nehmen, die restlichen Früchte unterrühren.

Die Haselnüsse auf ein Backblech geben und im Ofen für 5 Minuten rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen, anschließend grob hacken.

Für den Teig die weiche Butter zusammen mit Mehl, Zucker, Salz und Haferflocken in einer Schüssel verkneten, der Teig ähnelt Streuseln.

Etwa zwei Drittel der Masse in die Kuchenform geben und zu einem Boden zusmendrücken, dabei einen Rand von 2 cm hochziehen.

Die gehackten Haselnüsse mit dem restlichen Teig mischen.

Beerenmasse in die Form geben und gleichmäßig verteilen. Die restlichen Streusel daraufstreuen.

Im Ofen auf der unteren Schiene 35-40 Minuten backen, herausnehmen und in der Form abkühlen lassen.

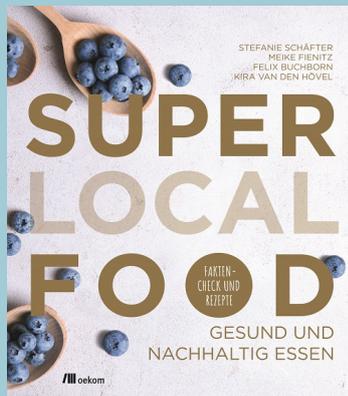
Tipps:

Wie du Zucker in diesem Rezept dosierst, hängt von der Zusammensetzung der Beerenmischung und deren Süße ab. Ein Mix aus Heidelbeeren, Brombeeren und Himbeeren kommt beispielsweise mit 75 Gramm Zucker aus. Ein reiner Johannisbeer-Pie braucht mitunter 250 Gramm Zucker. Am besten den Zucker nach und nach in kleinen Mengen zu den gekochten Beeren geben und immer wieder probieren. Die Füllung sollte nicht so süß sein.

Der Kuchen schmeckt am nächsten Tag noch besser und hält sich, luftdicht verpackt, mindestens 4 Tage.

Das Rezept kommt ohne Schnörkel aus - doch etwas Puderzucker, Sahne oder eine Kugel Vanilleeis ergänzen den Geschmack wunderbar.

EXPERTEN-TIPP



"Sommerlich
lecker!"

Das Rezept kommt ohne Schnörkel aus - doch etwas Puderzucker, Sahne oder eine Kugel Vanilleeis ergänzen den Geschmack wunderbar.

Wie du Zucker in diesem Rezept dosierst, hängt von der Zusammensetzung der Beerenmischung und deren Süße ab. Ein Mix aus Heidelbeeren, Brombeeren und Himbeeren kommt beispielsweise mit 75 Gramm Zucker aus. Ein reiner Johannisbeer-Pie braucht mitunter 250 Gramm Zucker. Am besten den Zucker nach und nach in kleinen Mengen zu den gekochten Beeren geben und immer wieder probieren. Die Füllung sollte nicht so süß sein.

Der Kuchen schmeckt am nächsten Tag noch besser und hält sich, luftdicht verpackt, mindestens 4 Tage.

Das Buch "[Super Local Food](#)", 20 Euro, ist erhältlich im [Okeom Verlag](#).