



# HAFERKUCHEN ERDBEER KOKOS

von Katja Kleffner

## ZUTATEN

250 Magerquark  
1 Ei (M)  
100 g Erdbeeren  
(*frisch, gestückelt*)  
200 g Haferflocken zart  
50 g Hafermehl  
(*od. gemahlene Haferflocken*)  
1 Tüte Backpulver  
1 Tüte Vanillezucker  
ca. 35 g Zucker (gerne mehr)  
Vanillearoma  
1 EL Kokosraspel

## ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zu einem festen Teig verarbeiten und in Riegel-Backmatten streichen. Ich hatte die flachen 4er Müsliriegel-Matten (aus dem DrogerieMarkt) und eine Minikastenform, beide aus Silikon.

### BACKZEIT:

bei 175° C / Umluft  
mittlere Schiene  
ca. 30 Min. goldbraun backen

Die Riegel nach ca. 5-10 Min. aus der Form nehmen und auf einem Rost komplett auskühlen lassen, bevor sie angeschnitten werden. Ich schneide sie dann in Scheiben.

Es ist kein fluffiger Rührkuchenteig, sondern viel kompakter!



Guten Appetit!

