

Nußhaferflockentorte

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

Belag

knapp 3 T (200g) Haferflocken
5/6 T (125g) Zucker
1/4 Pk (125g) Margarine
4 EL Wasser

Teig

5/6 T (125g) Weizenmehl
1/2 Pk (100g) gemahlene Haselnüsse
1 1/3 (100g) Haferflocken
1/2 Pk (250g) Margarine
1 Zitrone
1/2 Pk Backpulver
3 EL Sojamehl
1/2 T Sojamilch
5 EL Obstdicksaft
1 TL Zimt
Öl

- Für den Belag Haferflocken, Zucker, Margarine und Wasser unter Rühren aufkochen und beiseitestellen.
- Zitrone auspressen.
- Zitronensaft mit den restlichen Zutaten bis auf 2 EL Haferflocken und das Öl zu einem Teig verkneten.
- Eine Springform ausfetten, mit den restlichen Haferflocken ausstreuen und Teig einfüllen.
- Belag gleichmäßig darauf verteilen.
- Bei 190°C ca. 1h 10 min backen.
- Abkühlen lassen und aus der Form nehmen.