

Beerenstreusel mit Möhrenmürbeteigboden



Zutaten für ein Backblech

Für den Teig

1 mittelgroße Möhre (ca. 100 g)
 300 g Dinkelvollkornmehl
 150 g Zucker
 1 Pck. Vanillezucker
 130 g Butter (in Stücken)
 1 Ei

Belag

750 g Beerenmischung (TK)
 50 g Haferflocken (zartschmelzend)

Für die Streusel:

300 g Dinkelmehl
 130 g Butter (in Stücken)
 150 g Zucker
 1 Pck. Vanillezucker
 1 Ei

Zubereitung

Möhre waschen, schälen und fein raspeln. Auf Seite stellen.

Aus den restlichen Teigzutaten einen Mürbeteig herstellen. Die geraspelten Möhren dazugeben und gut verkneten. Dann ca. 1 Stunde kühl stellen.

Den Teig in der gefetteten oder mit Backpapier ausgelegten Kastenform (Backblech) ausrollen. Danach den Teigboden mit einer Schicht Haferflocken bedecken und die Beeren gleichmäßig darauf verteilen.

Aus den restlichen Zutaten Streusel herstellen und diese auf den Beeren zerzupfen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180° C 35 Minuten backen.