

PFLAUMEN-FRÜHSTÜCKS-KUCHEN

Kategorie: **FRÜHSTÜCK** **KALTE SPEISEN** **VEGETARISCH**



Zutaten für 1 Portion:

- 120 g Pflaume
- 40 g Haferflocken
- 2 Esslöffel Mandel
- 1 Teelöffel Weinsteinbackpulver
- 1 Stück Vanilleschote
- 1 Stück Ei
- 1 Esslöffel Ahornsirup
- 0.5 Teelöffel Zimt
- 1 Prise Salz
- 3 Esslöffel Mandel
- 1 Teelöffel Butterschmalz

ZUBEREITUNG:

Haferflocken, gemahlene Mandeln und Backpulver in eine Rührschüssel geben.

Die Pflaumen fein hacken. Die Vanilleschote halbieren, auskratzen und das Vanillemark zu den Pflaumen geben. Das Ei, Ahornsirup, Salz und Zimt unter die gehackten Pflaumen geben und dann unter das Haferflockengemisch rühren.

Eine kleine Springform mit Backpapier auslegen. Rand mit Butterschmalz einfetten. Den Teig in die Springform geben und mit den gehackten Mandeln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 C° für 15 Minuten goldbraun backen.