

Heidelbeerkuchen mit Haferflockenstreuseln



60 min. 287 kcal SteviaSweet Crystal

Zubereitung

Backofen auf 175 °C erhitzen.

Weiche Butter, Ei und **SteviaSweet Crystal** verrühren. Mehl, Backpulver und Kardamom mischen. Dem Teig beigegeben und verrühren, bis die eine gleichmäßige Masse entsteht. Eine Kuchenform (Ø 24 - 26 cm) mit Butter bestreichen und den Teig auf dem Boden verteilen und an den Rändern der Form leicht andrücken.

Crème fraîche, Ei und **SteviaSweet Crystal** vermischen und die Füllung in der Backform verteilen. Heidelbeeren auf die Füllung streuen.

Die weiche Butter, SteviaSweet Crystal, die Haferflocken und die Vanille in einer Schüssel verrühren und auf dem Kuchen verteilen. Für 30 - 35 Minuten bei 175 °C backen. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

Zutaten für 8 - 10 Portionen

Boden

100 g	weiche Butter
40 g	SteviaSweet Crystal
1	Ei
150 g	Weissmehl
1 TL	Backpulver
1/2 TL	Kardamom

Füllung

200 g	Crème fraîche
1	Ei
20 g	SteviaSweet Crystal
200 g	frische Heidelbeeren

Haferflockenstreusel

50 g	weiche Butter
20 g	SteviaSweet Crystal
45 g	Haferflocken
1 TL	gemahlene Vanille

Nährwerte pro Portion

287	kcal
1205	kJ
5	g Protein
19	g Kohlenhydrate
21	g Fett