

## Birnenstreuselkuchen von lilifee

Mengen für 10 Personen

- Die Nüsse, Hafer- und Sojaflocken, den Zucker und die weiche Butter/Margarine mischen, bis eine krümelige Masse (Streusel) entsteht
- 2. Die Früchte schälen und in ca. 1cm grosse Stücke schneiden
- 3. Die Früchte in die Form geben und mit den Streuseln bedecken
- 4. Im Pfaditopf mit Sand backen, bis die Früchte weich und die Streusel goldbraun sind. Alternativ im Ofen backen.

Quelle: https://www.wwf.ch/sites/default/files/doc-2019-07/2019-06-lehrmittel-kochenundbacken-ueberdemfeuer.pdf Ausrüstung: Springform, Schüssel, Rüstmesser

125 g Haselnüsse gemahlen	
50 g Zucker	
75 g Haferflocken	
75 g Haferflocken	hier Sojaflocken
75 g Margarine	
1.5 kg Birnen	