

## Birnenstreuselkuchen von lilifee

Mengen für 50 Personen

1. 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, Rüstmesser, Schüssel

---

625 g Haselnüsse gemahlen

---

250 g Zucker

---

375 g Haferflocken

---

375 g Haferflocken hier Sojaflocken

---

375 g Margarine

---

7.5 kg Birnen