Beeren-Streusel-Schnitten

Dauer: 60 Minuten *Portionen: 9-12* *Lies bitte das komplette Rezept durch, bevor du beginnst!*

Zutaten:	
110 g vegane Butter	Für die Füllung:
130 g Haferflocken	340 g frische oder gefrorene Beeren (z.B. Himbeeren oder Blaubeeren)
120 g Dinkelmehl	1 Bio-Orange (optional)
50 g Kokosblütenzucker oder brauner Zucker	3 bis 4 EL Kokosblütenzucker oder brauner Zucker
1/2 TL Backpulver	1 EL Mehl
1/2 TL Zimt	1/2 EL Speisestärke
1/4 TL gemahlener Ingwer	1 TL Vanilleextrakt
1 Prise Salz	

Zubereitung:

1. Butter in kleine Würfel schneiden.
2. Backofen auf 175 °C vorheizen. Eine Backform mit Backpapier auslegen.
3. Haferflocken, Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, Ingwer und Salz in einer großen Schüssel gut vermischen.
4. Butterwürfel dazugeben und mit den Händen oder einer Gabel zu Streuseln kneten.
5. Zwei Drittel der Streusel in die Form geben und gut festdrücken. Den Boden kurz vorbacken, bis er leicht goldbraun ist.
6. Himbeeren in eine Schüssel geben. Orangenschale fein abreiben und den Saft auspressen. Beides mit Zucker, Mehl, Stärke und Vanille zu den Himbeeren geben und vorsichtig verrühren.
7. Die Himbeermischung auf dem Boden verteilen. Die Marmelade in kleinen Klecksen daraufgeben.
8. Die restlichen Streusel darüberstreuen. Ein paar Himbeeren dürfen noch zu sehen sein.
9. Alles backen, bis die Streusel goldbraun sind.
10. Gut abkühlen lassen und dann in Stücke schneiden.