



Heidelbeer-Cake-ies

Rezept von Cynthia Barcomi

Zutaten (für 18 Portionen)

Cornflakes-Streusel

65 g Cornflakes
65 g Margarine oder Butter, weich
55 g Rohrohrzucker

Teig

150 g Mehl
75 g Maisgrieß (Polenta)
30 g Cornflakes, leicht zerdrückt
1 TL Backpulver
1 TL Natron
1/2 TL Salz
1 Prise geriebene Muskatnuss
1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale
1 bis 2 Bananen mit 1 L EL Zitronensaft fein püriert, ca. 150 g
125 ml Nuss- oder Hafergetränk
250 g Heidelbeeren, gewaschen und getrocknet
100 g Margarine, weich
65 g Zucker

Zubereitung

In einer Schüssel die Cornflakes mit der weichen Margarine und dem Rohrohrzucker zu Streuseln verarbeiten. Mehl, Maisgrieß, Cornflakes, Backpulver, Natron, Salz, Muskat und Zitronenabrieb vermengen. In einem Becher Bananenpüree, Zitronensaft und Nuss- oder Hafergetränk vermischen.

In der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät die Margarine mit dem Zucker cremig aufschlagen. Die Bananen-Mischung dazugeben und weiterschlagen, bis alles vermengt ist. Mit einem Teigschaber die Mehlmischung unterheben, bis gerade so ein Teig entsteht. Die Beeren ganz kurz unter den Teig heben – damit der Teig nicht blau wird!

Den Teig in einen luftdichtverschließbaren Behälter geben und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen, damit das Gluten sich entspannen und das Mehl hydratisieren kann.

Den Backofen auf 195 Grad Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Mit einem Eiscremeportionierer oder einem Esslöffel Teigportionen abstechen und mit fünf Zentimeter Abstand auf dem Backblech verteilen. Auf die Cake-ies jeweils einen Esslöffel (oder mehr) Streusel geben.

Im vorgeheizten Ofen 16 bis 18 Minuten backen, bis die Cake-ies goldbraun sind und auf Fingerdruck zurückfedern. Auf einem Gitter auskühlen lassen.