

Hafertaler mit Erdbeercrème

Die kleinen Haferflockentaler mit Erdbeercrème sind der perfekte sommerliche Snack für Naschkatzen.

Zutaten:

150 g Haferflocken
75 g Vollrohrzucker
100 g Butter
500 g Erdbeeren
1 Zitrone
1 Päckchen Agar Agar
220 g Joghurt
75 g Schlagsahne



Das brauchst Du zusätzlich:

3 EL Mehl
1 Prise Salz
1 TL Backpulver
40 g flüssiger Honig,
Agavendicksaft
oder Ahornsirup

Zubereitung:

Backofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C, Gas: Stufe 3) vorheizen.

Haferflocken, Mehl, Backpulver und Rohrzucker mit einer Prise Salz in einer Schüssel vermengen. Butter in kleinen Stückchen hinzugeben und zu einem Teig verkneten.

Teig in 10 Portionen teilen und Kugeln formen. Kugeln auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Talern ausrollen.

Taler auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit einer Gabel mehrmals in jeden Taler stechen. Taler für ca. 15 Minuten, bis sie sich leicht gold-braun färben, backen.

Während die Taler backen wir die Creme vorbereitet. Dafür die Erdbeeren waschen und trocken tupfen. 2/3 der Erdbeeren in einem hohen Gefäß zu einer feinen Masse pürieren. Übrige Erdbeeren zur Seite.

Zitrone heiß abspülen und ca. die Hälfte der Schale fein abreiben. Unter das Erdbeerpüree rühren.

Agar Agar in 100 ml kaltes Wasser einrühren und unter ständigem Rühren einmal aufkochen. 1 Minute köcheln lassen. Abkühlen lassen. Erdbeermasse vorsichtig unterheben. Anschließend Joghurt und Honig unter Rühren hinzugeben. Masse kaltstellen.

Hafertaler aus dem Backofen nehmen und ca. 30 Minuten auskühlen lassen. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Joghurt-Erdbeer-Masse heben. Nun Masse vorsichtig auf den Talern verteilen, mit den übrigen Erdbeeren garnieren und anschließend servieren.

