

Streusel

Du brauchst:

- 50g Cashewkerne (Nüsse können beliebig ersetzt werden mit Walnuss, Haselnuss, Erdnuss...)
- 50g Mandeln
- 50g Pecan Nuss
- 150-180g Sonnenblumenöl (oder 200g Butter dann muss das Blech jedoch vor dem Backen mind. 30 min im Kühlschrank gekühlt werden)
- 100g brauner Zucker
- 140g Vollkornmehl Dinkel oder Ruchmehl
- 3 gehäufte EL zarte Haferflocken (die grosskernigen müssen mit dem Mixer zerkleinert werden)



So geht's:

- Alle Nüsse kleinhacken
- Alle Zutaten miteinander mischen
- Auf mit Backpapier ausgelegtes Blech die Masse darauf krümeln
- In der Mitte des vorgeheizten Ofens Ober und Unterhitze 200 Grad C Umluft 180 Grad C
- 10-15 Minuten bis sie goldbraun sind (Achtung je nach Zucker ist die Bräunung des Zuckers schwierig festzustellen -> wird es zu braun wird der Zucker im Streusel von lecker-süß-Karamell zu bitter-Karamell - > in dem Bild wurde unraffiniertes braunes Zucker verwendet deshalb die dunkelbraune Färbung)
- Die Streusel auf dem Blech komplett auskühlen lassen
- Wenn gewünscht kann der Streusel jetzt noch mit Gewürzen wie Zimt, Vanille Lebkuchengewürz... verfeinert werden
- In einer luftdichten Dose aufbewahren



Ca. 4 Wochen haltbar

Passt hervorragend zu Müsli oder Birchermüsli