

Hjónabandssaela

von Torsten empfohlener isländischer Kuchen

Zutaten

175 g	Mehl
175 g	Haferflocken
160 g	Brauner Zucker
190 g	Geschmolzene Butter
1 TL	NaHCO ₃ (Natron)
1 TL	NaCl (Salz)
400 g	Rhabarberkonfitüre

Experimentiervorschrift:

Mehl, Haferflocken, Zucker, NaHCO₃ und NaCl mischen. Die Butter zerlassen, zu der Haferflockenmasse geben und verrühren. 2/3 der Teigmasse in eine mit Backpapier ausgelegte oder mit Butter gefettete Springform geben, leicht zusammen drücken. Konfitüre darauf verteilen, darauf dann den Rest vom Teig geben. Bei 180 °C etwa 30 bis 35 Minuten backen.