Vegane Haferflocken-Zwetschgen- Riegel mit Herbstmarmelade und Streuseln

Oft sind vorhandene Reste bei mir Anlass, ein Rezept heraus zu suchen, mit dem ich sie verwerten kann. So auch diesmal bei den Haferflocken- Schnitten.
Die Idee habe ich in Emily Mainquists „Sweet vegan“ gefunden, allerdings habe ich wie meistens viel ersetzt, weggelassen oder Mengen verändert. Außerdem fand ich, muss man die Zeit frischer Früchte und die Saison der Zwetschgen ausnutzen – Schnitten nur mit Marmelade kann man auch im Winter noch backen, oder?

Zutaten:

200 g Mehl (ich habe 70 g Vollkornmehl und 130 g Weißmehl genommen)
120 g feiner Rohrohrzucker
(bei mir waren es 50 g Kokosblütenzucker & 70 g Rohrohrzucker)
1 TL Backpulver
220 g vegane Margarine

150 g zarte Haferflocken
200 g Marmelade nach Geschmack (ich habe Herbstgelee mit Gewürzen und Brombeere gemischt)
etwa 10 Zwetschgen, entsteint und geviertelt

(*Der Teig reicht für eine Form von etwa 20 x 20 cm oder auch eine runde Springform (24 oder 26 cm Ø*).

Die Form einfetten und mit Mehl ausstreuen oder mit Backpapier auslegen.
Mehl, Rohrzucker und Backpulver mit der Küchenmaschine bei mittlerer Geschwindigkeit mischen. Dann esslöffelweise die Margarine dazu geben und jeweils 10 Sekunden unterrühren.
Die Masse rühren, bis sie ein krümeliger Teig ist. Dann die Haferflocken unterrühren.
Den Ofen auf 180° C vorheizen.
Einen Großteil des Teiges als Boden gleichmäßig in die Form drücken. Die Marmelade darauf verstreichen und die Zwetschgenviertel darauf verteilen.
Die letzten ein, zwei Handvoll Teig darüber verkrümeln.
25- 30 Minuten backen, bis Teig und Streusel goldbraun sind.
Abkühlen lassen und in Rauten, Dreiecke oder Quadrate schneiden.[nurkochen]

Das Ergebnis war nicht zu süß, weil ich die Zuckermenge drastisch

reduziert hatte, denn auch in Marmelade ist ja viel Zucker und ich finde, generell wird es damit in vielen Rezepten übertrieben. Die Zwetschgen geben noch einen frisch-fruchtigen Kick und der Kokosblütenzucker macht das Ganze einen Hauch karamellig, was super zu den Haferflocken passt.
Emily Mainquist gibt noch Schokodrops auf ihre Riegel, was ich eine gute Idee finde, wenn man sie zum Beispiel ohne Marmelade und nur mit Birnenstücken belegt.
Mit Himbeermarmelade wie bei Emily oder mit Zwetschgenmus hätte man eine haferflocken-gesunde Variante der Linzer Torte – die ich im Herbst oder Winter definitiv noch mal ausprobieren werde!

Ich wünsche euch eine genussreiche Herbstzeit mit neuem Wein, Zwiebelkuchen, Maronen, deftigen Gerichten und vor allem – würzig-süßen Desserts und Backwaren!
Eure Judith ♥