

❖ Oma's süße Landspeise ❖

Zutaten:

- 10 Eier (größe L)
- 250 g Haferflocken
- 500 g Speisequark 45% Fett
- 200 ml Ahornsirup
- 150 ml Buttermilch
- 200 g Rosinen
- 150 g Kürbiskerne
- anteilig weiteres Trockenobst (Apfel, Birne, Pflaume, etc.)

Zubereitung:

Eier in einen Teigmischer geben und mit dem Speisequark vermischen. Anschließend die Haferflocken dazu geben und umrühren. Dann mit Ahornsirup und der Buttermilch vermischen. Wenn die Grundmaße gut vermischt ist, geben sie alle anderen Zutaten einfach mit in die Maße und vermischen sie. Für die Winterzeit wird gerne noch 3 Esslöffel Rum in die Maße gegeben. Wenn die Maße vermengt ist geben sie alles auf ein flaches Backblech und verteilen die Maße gleichmäßig. Das Backblech ist vorher mit Butter einzufetten und mit Mehl ab zu pudern. Dann die Maße bei ca. 160 – 180 °C Umluft für 10 – 15 min backen bis die Maße goldgelb und steif geworden ist.