

Nusskuchen



Zutaten

200 g gem. Haselnüsse
250 g Vollkorn Grieß
1 P. Backpulver
2 P. Vanillezucker
175 g Rohrohrzucker oder
100 g Agavenzucker
300 ml Pflanzenmilch (ungesüßt)
1 EL Agavendicksaft
Abrieb von 1 Zitrone
300 g Sauerkirschen (tiefgefroren)
1 TL Zimt
1 Vanilleschote
Mondamin/Tortenguss
1 Pr. Salz
Kokosmilch
Soja-Joghurt

Zubereitung

Den Backofen auf 180° vorheizen. Haselnüsse, Vollkorn Grieß, Backpulver, Vanillezucker und Rohrzucker (Agavensüße) in einer Rührschüssel vermischen. Milch, Zitronenschalenabrieb, ½ TL Zimt und eine Prise Salz hinzugeben und alles zusammen ca. 1 min. verrühren. Die Teigmasse in einer 25er Springform als Tortenboden verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° auf der 2. Schiene von unten ca. 30 min. backen. Die tiefgefrorenen Sauerkirschen mit Zimt und Vanille aufkochen und mit Mondamin oder Tortenguss andicken. Etwas abkühlen lassen und auf dem Tortenboden verteilen.

Der Nusskuchen kann mit Kokossahne serviert werden. Dafür mindestens 2-3 Dosen Kokosmilch über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen, um sicher zu sein, dass es genug Sahne ergibt. Die Dosen am nächsten Tag vorsichtig öffnen und die festen Bestandteile zu einer festen Creme aufschlagen. Die Creme mit etwas Agavendicksaft süßen und auf den Kuchen geben. Diesen kann man zusätzlich mit gerösteten Kokoschips verzieren, evtl. auch noch mit einigen gehackten Pistazien und/oder mit den weißen Kokospralinen aus dieser Sendung.