

Fruchtiger Mohn Kuchen

vegan, glutenfrei, Rohkost, lecker

Zutaten Boden:

- 100g gemahlene Haselnüsse
- 100g gemahlene Mandeln
- 200g Weinbeeren
- 1EL Zitronensaft
- 1EL Kokosöl

Zutaten Füllung:

- 3 sehr reife Bananen
- 1 Apfel
- Saft einer Limette
- 70g Weinbeeren
- 30g Getrocknete Aprikosen
- 250g gemahlener Mohn
- 100g gehackte Mandeln
- ½ TL Zimt

Zutaten Creme:

- 300g Cashew Nüsse (über Nacht eingeweicht)
- 300ml Kokoswasser (keine Milch)
- ¼ TL Vanille Pulver
- 2 Msp. Kardamon gemahlen
- 2 TL Agar
- 3 EL Agavensirup

Zubereitung:

Alle Zutaten Boden in der Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten, die Masse sollte auf Druck zwischen den Fingern gut zusammenkleben. In eine 26cm Springform Sesam streuen und die Teigmasse gut festdrücken.

Alle Zutaten Füllung außer Mohn in der Küchenmaschine mit Messereinsatz gut zerhacken, am Ende den Mohn zugeben und gut untermischen.

Die Füllung auf dem Boden verteilen.

Die abgetropften Cashew Nüsse mit 200ml Kokoswasser, Agavensirup und den Gewürzen im Mixer bei höchster Stufe pürieren, Agar mit 100ml Kokoswasser gut vermischen und aufkochen, Mixer noch einmal bei kleiner Stufe betätigen und die Agar Flüssigkeit langsam zugeben.

Die Creme auf dem Kuchen verteilen und am besten über Nacht kühl stellen, 1 Stunde vor Verzehr ins Kühlfach.

