

Zwetschgen-Kuchen

Zutaten:

für den Boden:

- 200g Mandeln
- 6 getrocknete Datteln
- 2 EL Weinbeeren
- 2 EL Kokosöl

für die Creme:

- 500g Provamel Soya Quark Alternative
- 100g Kakaobutter geschmolzen
- 3 EL Kokosblütenzucker
- 2 EL Quittensirup
- ¼ TL Vanillepulver
- 3 EL Cashew Mus

für den Belag:

- 800g Zwetschgen
- 3-4 EL Kokosblüten Zimt Mischung (1 TL Zimt genügt)



Zubereitung:

Zwetschgen entkernen und halbieren. Auf ein Backblech mit Backpapier legen und mit der Zucker-Zimt Mischung bestreuen. Im Backofen bei 200 Grad 5-10min backen bis die Pflaumen weich sind.

Währenddessen alle Zutaten für den Boden in einer Küchenmaschine mit Messereinsatz so lange bearbeiten bis die Mandeln fein sind und ein klebriger Teig entstanden ist. Die Masse in eine Springform geben und gut festdrücken.

Nun alle Zutaten für die Creme in einem Mixer homogen verarbeiten. Die Masse auf den Boden geben und mit den gebackenen Zwetschgen belegen.

Das Ganze am besten über Nacht in den Kühlschrank und fest werden lassen.