

Rezept

Geburtstagskuchen

Ein Rezept von Geburtstagskuchen, am 22.06.2024

Zutaten

250 g Kokosfett	150 g gluten-, milch-, ei-, weizen und sojafreie Kekse
Eiersatz für 2 Eier	60 g stark entöltes Kakaopulver
6 EL Reis- oder Mandeldrink	50-60 g Puderzucker
60 g ungesalzene Pistazienkerne (ersatzweise Pinienkerne)	50 g Mandelstifte
	1-2 TL 1–2 TL Dekor-Konfetti (z. B. von Schwartzau); Geburtstagskerzen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform von ca. 25 cm Länge (ca. 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Die Form mit einem Stück Frischhaltefolie auslegen, das doppelt so groß ist wie die Form und rechts und links über die Form hinausragt. Das Kokosfett in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Die Kekse in grobe Stücke brechen und den Eiersatz nach Herstelleranweisung zubereiten.
2. Eiersatz, Kakaopulver, Reis- oder Mandeldrink und Puderzucker in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts glatt verrühren. Das geschmolzene, noch warme Kokosfett unterrühren. Die Pistazien, die Mandelstifte und die zerkleinerten Kekse unterheben.
3. Den Teig gleichmäßig in die Form füllen, zum Schluss die Dekor-Konfetti darüberstreuen und den Teig mit der Frischhaltefolie abdecken. Den Kuchen für mindestens 2 Std. in den Kühlschrank stellen. Dann mit der Folie aus der Form heben und die Folie entfernen. Den Kuchen mit Geburtstagskerzen krönen.