

Rezept

Kiwi-Kuchen ohne backen

Ein Rezept von Kiwi-Kuchen ohne backen, am 07.08.2024

Zutaten

Für den Boden:

150 g getrocknete Feigen

25 g Kokosraspel

75 g geschälte Mandeln

Für die Creme:

250 g Cashewkerne

75 ml Ahornsirup

2 Kiwis

75 ml Zitronensaft

120 g Kokosöl (Zimmertemperatur)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zum Genießen: 10 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal, 28 g F, 7 g EW, 23 g KH

Zubereitung

1. Die Kastenform mit Backpapier auslegen. Für den Boden die getrockneten Feigen mit den Mandeln und Kokosraspeln in die Küchenmaschine geben und fein zerkleinern. Die Feigenmischung in die Form drücken, sodass ein fester, glatter Boden entsteht.
2. Für obendrauf Cashewkerne, Zitronensaft, Ahornsirup und Kokosöl in die Küchenmaschine geben und zu einem cremigen Püree mixen. Das Püree auf dem Kuchenboden verteilen und glatt streichen.
3. Die Kiwis schälen und in Scheiben schneiden. Den Kuchen damit belegen. Vor dem Servieren ca. 20 Min. im Tiefkühlfach kalt stellen.