Rezept

No-Bake-Lebkuchen-Torte

Ein Rezept von No-Bake-Lebkuchen-Torte, am 02.06.2025

Zutaten

Für den Teig

- **150 g** gemahlene Mandeln
- **150 g** weiche Datteln
- **1 Prise** Salz
- **2 TL** Zimt

Für die Masse

- **200 g** Cashewkerne (2 Std. vorher einweichen)
- **400 ml** Kokosmilch (eine Nacht im Kühlschrank gekühlt)
- **2 EL** weißes Mandelmus
- **6 EL** Ahornsirup
- **3-4 TL** Zimt
- **3 TL** Lebkuchengewürz
- **8 EL** geschmolzenes Kokosöl

Für die Deko

- vegane Schokoraspel
- Granatapfelkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Springform ø 18 cm | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 338 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig die Mandeln und die Datteln zusammen mit Salz und Zimt in einen Mixer geben und zu einem krümeligen Teig verarbeiten.

2. Anschließend den Teig in eine Backform füllen und gut andrücken. Wenn der Teig sehr klebt, Finger etwas anfeuchten. Anschließend kalt stellen.

3. Die weichen Cashewkerne, Kokosmilch, Mandelmus, Ahornsirup, Zimt und Lebkuchengewürz in einem Mixer fein pürieren.

4. Das Kokosöl schmelze, zur Masse in den Mixer geben und noch einmal pürieren. Fertige Masse einmal abschmecken und eventuell mehr Ahornsirup zum Süßen oder Zimt / Lebkuchengewürz hinzufügen. Anschließend noch einmal gut verrühren.

5. Masse auf den Boden in der Springform geben und für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

6. Vor dem Servieren mit Schokoraspel und Granatapfelkernen verzieren.