

Rezept

# Raw Blueberry Mini Cakes

Ein Rezept von Raw Blueberry Mini Cakes, am 20.04.2024

## Zutaten

### Für den Boden

50 g gemahlene Mandeln

20 g Erythrit

10 g Mandelmehl

20 g Kokosöl

### Für die Füllung

150 g TK-Heidelbeeren

80 g vegane Frischcreme (ohne Soja)

40 g cremige Kokosmilch

½ TL gemahlene Vanille

### Außerdem

6 Silikon-Muffinförmchen

6 Heidelbeeren zum Garnieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Törtchen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal, 11 g F, 3 g EW, 6 g KH

## Zubereitung

1. Für die Füllung die gefrorenen Heidelbeeren in einer Schüssel 30 Min. antauen lassen.
2. Für den Boden Mandeln, Mandelmehl und Erythrit in einer kleinen Schüssel mischen. Das Kokosöl im heißen Wasserbad schmelzen und zu den trockenen Zutaten geben. Mit einem Löffel alles zu einer klebrigen Masse verrühren, auf die Muffinförmchen verteilen und glatt streichen.
3. Für die Füllung alle Zutaten in den Standmixer geben und zu einer cremigen Masse pürieren. Diese in die Förmchen auf die Teigböden geben und die Förmchen etwas hin- und herschwenken, damit sich die Füllung gleichmäßig verteilt.
4. In die Mitte jedes Törtchens je 1 frische Heidelbeere legen und die Törtchen 1-2 Std. ins Tiefkühlfach stellen. Die Törtchen 30 Min. vor dem Verzehr aus dem Tiefkühlfach nehmen, etwas antauen lassen und dann genießen.