

## Rezept

# Vegane Kokoskaramell-Tarte mit Erdnüssen

Ein Rezept von Vegane Kokoskaramell-Tarte mit Erdnüssen, am 18.12.2025

## Zutaten

### Für die Dulce de Leche:

**200 g** Zucker

**800 ml** Kokosmilch (mins. 60 % Kokosanteil, ohne Zusätze)

**2 Msp.** Johannisbrotkernmehl

### Für den Teig:

**250 g** Dinkel- oder Weizenmehl (Type 1050)

**100 g** Zucker

**1 TL** Salz (am besten Fleur de Sel)

**120 g** gefrorene oder kalte Margarine

### Für die Glasur:

**150 g** Bitterkuvertüre (mind. 55 % Kakaoanteil)

**2 TL** Pflanzenfett oder Kakaobutter

**5 EL** Pflanzensahne zum Kochen

### Außerdem:

Dinkel- oder Weizenmehl zum Verarbeiten

Margarine für die Form

**100 g** geröstete, ungesalzene Erdnusskerne

**1/2 TL** Fleur de Sel (nach Belieben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stücke (1 Springform à 24-26 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

## Zubereitung

1. Für die Dulce de Leche am Vortag Zucker und Kokosmilch in einem Topf aufkochen und 50-60 Min. bei schwacher Hitze offen einkochen, dabei hin und wieder umrühren. Sobald die Mischung deutlich dunkler wird, öfter rühren, bis sie sirupartig eindickt. Das Johannisbrotkernmehl einrühren, die Mischung abkühlen lassen und mind. 8 Std. kalt stellen.
2. Am Backtag für den Teig alle trockenen Zutaten vermischen. Die gefrorene Margarine darüberreiben oder kalte Margarine in Flöckchen zugeben und alles krümelig mischen. 3-4 TL eiskaltes Wasser zufügen. Den Teig schnell verkneten und zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie oder auf wenig Mehl etwas größer als die Springform ausrollen. Die Form fetten, den Teig hineinlegen und einen ca. 2 cm hohen Rand formen. Den Teig in der Form ca. 30 Min. kalt stellen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und im Backofen (Mitte) in 15-17 Min. goldgelb backen. Die Form herausnehmen und den Boden auskühlen lassen.

4. Die Erdnüsse halbieren oder grob hacken, auf dem Boden verteilen und mit der Dulce de Leche übergießen. Das Fleur de Sel (falls verwendet) darüberstreuen und die Tarte für ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
- 
5. In der Zwischenzeit für die Glasur die Kuvertüre hacken und zusammen mit Pflanzenfett oder Kakaobutter und Pflanzensahne langsam im Wasserbad schmelzen. Die Glasur gleichmäßig auf der Dulce de Leche verteilen und die Tarte in ca. 20 Min. im Kühlschrank fest werden lassen. Die Tarte vor dem Anschneiden 10 Min. Zimmertemperatur annehmen lassen.