

Rezept

Vegane Pflaumen-Chai-Tarte mit Kokostopping

Ein Rezept von Vegane Pflaumen-Chai-Tarte mit Kokostopping, am 14.04.2026

Zutaten

FÜR DIE NUSSCREME:

| | |
|-----------------------------|------------------------------|
| 1/2 Bio-Zitrone | 100 g Cashewnusskerne |
| 1 EL Ahornsirup | 1 TL Kokosöl |
| 150 ml Pflanzenmilch | |

FÜR DEN BODEN:

| | |
|-----------------------------------|--|
| 200 ml Sojamilch | 1 EL naturtrüber Apfelessig |
| 200 g Dinkelvollkornmehl | 100 g Kokosblütenzucker (ersatzweise Rohrohrzucker) |
| 70 ml neutrales Pflanzenöl | 1 Päckchen Backpulver |
| 1 Prise Salz | |

FÜR DEN BELAG:

| | |
|---|---|
| 2 Kardamomkapseln (ersatzweise 1 Msp. gemahlener Kardamom) | 3 EL Kokosblütenzucker (ersatzweise Rohrohrzucker) |
| 1 Msp. Cayennepfeffer | 1 Msp. geriebene Muskatnuss |
| 4 TL Zimtpulver | 1 TL Bourbonvanillepulver |
| 3 EL Ahornsirup | 2 TL neutrales Pflanzenöl |
| 500 g gelbe oder blaue Pflaumen | |

AUSSERDEM:

| | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| neutrales Pflanzenöl für die Form | 2 EL geröstete Kokoschips |
|-----------------------------------|----------------------------------|

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stücke (1 Tarte- oder Springform, 26-28 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Für die Nusscreme die Zitrone heiß waschen und trocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Schale und Saft mit allen weiteren Zutaten für die Nusscreme mit einem Pürierstab fein pürieren. Die Creme kalt stellen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Für den Boden alle Zutaten mit den Quirlen des Handrührgeräts auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren und 2-3 Min. weiterschlagen. Die Form fetten und den Teig hineingießen. Den Boden im heißen Ofen (Mitte) 10-12 Min. backen.

3. Inzwischen für den Belag die Kardamomkapseln mit einem Messer öffnen und die Samen herauslösen. Die Samen im Mörser zerstoßen, mit Zucker und Gewürzen mischen, dann Ahornsirup und Öl unterrühren.

4. Die Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in dünne Spalten schneiden. Den Boden aus dem Ofen nehmen und die Pflaumen fächerförmig darauf verteilen. Die Zucker-Gewürz-Mischung darüberstreuseln und die Tarte im heißen Ofen (Mitte) weitere 35 Min. backen.

5. Die Tarte aus dem Ofen nehmen und lauwarm abkühlen lassen. Die Creme in dekorativen Tupfen auf die noch leicht warme Tarte geben – zwischen den Tupfen etwas Abstand lassen. Mit den gerösteten Kokoschips bestreuen und komplett abkühlen lassen.