

Rezept

Veganer Beerenkuchen mit Kokoseis

Ein Rezept von Veganer Beerenkuchen mit Kokoseis, am 24.09.2023

Zutaten

150 g Mehl	1 1/2 TL Weinstein-Backpulver
110 g Rohrohrzucker	5 EL Kokosraspel
40 ml Öl	150 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
100 g Beeren (TK oder frisch)	1 Dose Kokosmilch (400 g)
4 EL Zitronensaft	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 150 kcal, 7 g F, 2 g EW, 22 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine Springform sehr gut einfetten. Für den Teig Mehl, Backpulver, 80 g Zucker und 3 EL Kokosraspel sehr gut mischen. Öl und Mineralwasser zugeben und zügig mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig rühren.
2. Den Teig in die Backform füllen und durch leichtes Drehen bis zum Rand verteilen. Die Beeren darauf verteilen und mit den übrigen Kokosraspeln (2 EL) bestreuen. Im Ofen (Mitte) ca. 30-35 Min. backen.
3. Für das Eis die Kokosmilch zusammen mit dem restlichen Zucker (30 g) sowie dem Zitronensaft fein pürieren und in eine Eisdübelnform füllen. Diese mindestens 4 Std. tiefkühlen. Das Eis vor dem Servieren 3 Min. antauen lassen, dann die Eisdübeln in einen Hochleistungsmixer geben und cremig pürieren. Sofort mit dem Kuchen servieren.