

Zwetschen-Mandel-Schnitten

Zutaten:

- 250 g Mandeln
- 180 g Datteln
- 1 Messerspitze rohes Vanillepulver
- 60 g Cashewkerne
- 150 g Kokosmus
- 500 g entsteinte Zwetschen
- 3 EL Zitronensaft
- 1 EL Agavendicksaft
- 1 EL Zimt
- 4 – 8 entsteinte Zwetschen zum Garnieren
- Kokosraspeln



Zubereitung:

Mandeln über Nacht einweichen, dann mit den Datteln und dem Vanillepulver pürieren. Einen eckigen Backrahmen (ca. 20 x 30 cm) mit Backpapier auslegen, Mandelmasse gleichmäßig dick auf das Backpapier drücken, zum Trocknen ein bis zwei Tage in den Kühlschrank stellen.

Cashewkerne über Nacht einweichen. Kokosmus schmelzen, mit den Cashewkernen, Zwetschen, Zitronensaft, Agavendicksaft und Zimt pürieren.

Mandelboden auf eine Platte legen, Zwetschenpüree auf den Mandelboden geben, glattstreichen, im Kühlschrank fest werden lassen.

Torte in 24 Stücke portionieren und mit weiteren Zwetschen sowie Kokosraspeln garnieren.

Guten Appetit!

Wenn du Fragen zur Zubereitung und den Rezepten hast, wende dich einfach an den Verein Frohnatur 2012 e. V. - Wir helfen gerne weiter!