

Rezept

KICHERERBSEN- BLAUBEER KÄSEKUCHEN



KICHERERBSEN-BLAUBEER KÄSEKUCHEN

Rezept: **MINNA VAUHKONEN**

Zutaten

TEIG:

- 250 g Hafer
- 8 große Medjool-Datteln
- 2 EL Kokosöl
- Prise Salz
- 3 - 4 EL Wasser

FÜLLUNG:

- 1 Dose (400 g) gekochte Kichererbsen
- 100 ml Orangensaft
- 300 g Haferfrischkäse (oder anderer neutraler veganer Frischkäse)
- Schale von 2 Bio-Zitronen
- Saft einer Zitrone
- ½ TL Vanillezucker
- 2 EL Maisstärke
- 400 ml Kokosmilch
- 3 EL Ahornsirup (oder anderes Süßungsmittel)
- 200g Blaubeeren (frisch oder gefroren und aufgetaut)



KATEGORIE
Dessert



AUSGABE
sisterMAG55

- SCHRITT 1** Kichererbsen abschütten und abspülen. In einer Schüssel mit dem Orangensaft vermischen und ziehen lassen, während der Teig gemacht wird.
- SCHRITT 2** Für den Teig den Hafer in einen Mixer geben und pulsieren, bis feines Mehl entsteht.
- SCHRITT 3** Die entkernten Datteln, Kokosöl und Salz dazugeben. Pulsieren und Wasser zufügen, bis ein Teig entsteht.
- SCHRITT 4** Eine Kuchenform mit Backpapier auslegen oder mit Kokosöl fetten. Den Teig gleichmäßig verteilen, fest andrücken und in den Kühlschrank stellen.
- SCHRITT 5** Ofen auf 160 °C vorheizen.
- SCHRITT 6** Alle Füllungs-Zutaten außer den Blaubeeren in einen Mixer geben und zu einer gleichmäßigen Mischung verarbeiten.
- SCHRITT 7** Füllung auf den Teig geben.
- SCHRITT 8** Die Blaubeeren pürieren und etwa die Hälfte des Pürees auf die Füllung geben. Wenn gewünscht, kann man dies in kleinen Klecksen machen und diese dann mit einem Zahnstocher für eine marmorierte Oberfläche verteilen.
- SCHRITT 9** Für ca. 45-50 Minuten backen. Die Mitte muss nicht ganz fest sein, da der Kuchen sich beim Abkühlen noch setzt.
- SCHRITT 10** Über Nacht in den Kühlschrank geben und mit dem übrigen Blaubeerpüree oder frischen Beeren servieren.