

Veganer Erdbeerkuchen ohne Zucker



20 min. 365 kcal SteviaSweet Crystal

Zubereitung ohne Zucker

1. Die Cashewkerne vor der Zubereitung einige Stunden oder über Nacht in kaltem Wasser ziehen lassen.
2. Gemahlene Mandeln, Datteln und Kokosöl mit einem Hochleistungsmixer oder einer Küchenmaschine zu einer krümeligen Masse vermengen.
3. Die Mischung in eine mit Backpapier ausgekleidete Springform (Ø 18-20 cm) drücken.
4. Die Cashewkerne, den Saft und die abgeriebene Schale der halben Zitrone mit einem Mixer oder einer Küchenmaschine pürieren.
5. Die Erdbeeren, **SteviaSweet Crystal**, flüssiges Kokosöl und Salz dazugeben. So lange gründlich mixen, bis die Mischung sämig und glatt ist.
6. Den Belag auf den Boden geben. Den Kuchen 4-5 Stunden oder über Nacht gefrieren lassen.
7. Den Kuchen anschliessend aus dem Gefrierschrank nehmen und aus der Form lösen.
8. Ca. eine Stunde im Kühlschrank antauen lassen.
9. Den Kuchen mit Erdbeeren, frischen Minzblättern und gemahlenden Mandeln verzieren.

Zutaten für 8 Portionen

Boden

100 g	gemahlene Mandeln
70 g (8-10 St.)	getrocknete Datteln
1 EL	flüssiges Kokosöl

Belag

250 g	Cashewkerne
Saft und abgeriebene Schale	einer halben Zitrone
250 g	Erdbeeren
1 EL	SteviaSweet Crystal
4 EL	flüssiges Kokosöl
1/4 TL	Salz

Servieren mit

100 g	Erdbeeren
	Minzblätter
	gemahlene Mandeln

Nährwerte pro Portion

365	kcal
1534	kJ
14.5	Protein in g
19	Kohlenhydrate in g
29.5	Fett in g