



Kastanien-Heidelbeer-Schnitten

Zutaten

120 g Kastanienflocken

120 g Kastanienmehl

200 g gemahlene & geröstete Erdmandeln

160 g Kokosblütenzucker

260 g flüssiges Kokosöl

300 g Heidelbeeren (frisch oder TK)

1 Esslöffel Zitronensaft

40 g Kokosraspeln

30 g Tapiokastärke

1 Stück(e) Vanilleschote

100 g vegane weiße Schokolade (optional)

Kochzeit: 2 h

Gesamtzeit: 2 h

Portionen: 6

Zubereitung

1.

Heize den Ofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vor.

2.

Vermenge die Kastanienflocken, das Kastanienmehl, die gemahlenden Erdmandeln mit dem Kokosblütenzucker & dem flüssigen Kokosöl, bis eine klebrige Masse entsteht.

3.

Fette eine etwa 20 cm x 20 cm große Backform ein. Gib etwa die Hälfte des Teiges in deine Backform & drücke die Masse gut fest – das wird der Boden für deine Müsli-Schnitten. Backe den Boden für 15 Minuten & lasse ihn im Anschluss gut auskühlen, damit er fest werden kann.

4.

Koche die Heidelbeeren in einem kleinen Topf mit dem Zitronensaft & dem Vanillemark auf, bis die Früchte weich sind. Du kannst statt gefrorener Beeren auch frische Heidelbeeren verwenden. Püriere die Heidelbeeren sorgfältig, bis eine glatte Masse entsteht. Nimm den Topf allerdings noch nicht vom Herd.

5.

Rühe die Tapiokastärke mit etwas Wasser glatt & rühre sie anschließend in die leicht köchelnde Heidelbeer-Masse ein. Reduziere nun die Hitze & lassen die Masse noch kurz aufköcheln, bis die Heidelbeer-Masse eindickt. Von der Konsistenz her sollte

sie nun an Pudding erinnern – gib gegebenenfalls noch etwas Tapiokastärke hinzu.

6.

Decke den Topf nun sorgfältig mit einem Bienenwachstuch, Alu- oder Frischhaltefolie ab und lasse den Heidelbeer-Fruchtpudding gut auskühlen.

7.

Nachdem dein Fruchtpudding gut ausgekühlt ist – etwa nach 45 Minuten – kannst du ihn gleichmäßig auf dem vorgebackenen Boden verteilen.

8.

Nun kannst du die Kokosraspeln unter den restlichen Teigmasse geben. Wenn du möchtest, kannst du noch gehackte vegane weiße Schokolade mit hinzugeben. Vermenge die Zutaten miteinander und verteile die Streusel auf der Heidelbeer-Schicht.

9.

Backe die Heidelbeer-Kastanien-Müsli-Schnitten nochmal für circa 50 Minuten auf mittlerer Schiene. Bevor du ihn verputzen kannst, lasse den Kuchen bitte gut auskühlen – am besten für mehrere Stunden oder idealerweise über Nacht.