



Mini Lemon-Cheesecake-Bites

Zutaten

60 g Cashews

60 g Kokosöl

30 g Kokosmus

1 Stück(e) daumengroßes Stück Ingwer

150 g vegane Haferkekse

2 Esslöffel angekeimte Haferflocken

30 g gemahlene Haselnüsse

2 Prise(n) Salz

2.5 Esslöffel Dattelsirup

1 Stück(e) Bio-Zitrone

1 Teelöffel Vanilleextrakt

15 g Agar-Agar

300 g pflanzliche Frischkäse-Alternative

75 g Brombeeren

Zubereitungszeit: 3 h

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 4 h

Portionen: 12

Zubereitung

1.

Gib die Cashews in eine Schüssel, übergieße sie mit kochendem Wasser & stelle sie beiseite.

2.

Stelle deine Muffinförmchen bereit. Solltest du ein Muffinblech nutzen, kleide die einzelnen Förmchen mit Backpapier aus, damit du die fertigen Cheesecake-Bites besser herausbekommst.

3.

Schmilz das Kokosöl und das Kokosmus bei mittlerer Hitze in einem kleinen Topf. Schäle währenddessen den Ingwer & reibe ihn fein.

4.

Gib die Haferkekse, die angekeimten Haferflocken, die gemahlenen Haselnüsse, den Ingwer & eine Prise Salz mit $\frac{2}{3}$ der geschmolzenen Kokosmasse & $\frac{1}{2}$ EL Dattelsirup in einen Mixer & mixe alles gut durch.

5.

Gib nun die Hafermasse esslöffelweise in die vorbereiteten Förmchen, drücke sie fest und stelle sie in den Kühlschrank.

6.

Wasche die Zitrone gründlich mit heißem Wasser & schneide von einer Hälfte mit einem Sparschäler die Schale ab. Schneide sie anschließend in dünne Zesten.

7.

Reibe die Schale der restlichen Zitrone ab, halbiere sie & presse den Saft aus.

8.

Schütte die Cashews ab, fange dabei das Wasser auf.

9.

Püriere die Cashews mit dem Zitronensaft, dem Vanilleextrakt & dem restlichen Dattelsirup cremig.

10.

Gib nun die Cashew-Mischung mit der restlichen Kokosmasse & dem Agar Agar in deinen Topf. Vermische die Zutaten gut miteinander & koche die Cashew-Masse bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren für etwa 2 Minuten.

11.

Gib die Cashew-Mischung nun mit der pflanzlichen Frischkäse-Alternative sowie dem Zitronenabrieb und einer Prise Salz in den Mixer & püriere die Mischung cremig. Sollte sie zu fest werden, kannst du etwas vom Einweichwasser hinzufügen.

12.

Verteile die Cheesecake-Füllung nun gleichmäßig auf die vorbereiteten Cheesecake-Böden und stelle sie für mindestens 3 Stunden oder über Nacht zum Auskühlen in den Kühlschrank.

13.

Wasche die Brombeeren, lasse sie abtropfen & dekoriere die Mini Lemon-Cheesecake-Bites mit je einer Brombeere & den Zitronenzesten-Streifen.