



Kokos-Grieß-Kuchen

Zutaten für den Boden

200 g Nüsse nach Wahl

100 g Dattel-Rohmasse

1 Esslöffel Kokosöl

1 Teelöffel Zimt

1 Prise(n) Salz

Kochzeit: 45 min

Gesamtzeit: 45 min

Portionen: 1

Zutaten für die Füllung

400 ml Kokosmilch

400 ml Pflanzendrink

50 g Tapiokastärke

5 Esslöffel Kokosblütenzucker

6 Esslöffel Kokosraspel

0.5 Stück(e) Vanilleschote

90 g Dinkelgrieß

Etwas Mango-Püree zum Verfeinern

Zubereitung

1.

Lege den Boden einer 20 cm großen Springform mit Backpapier aus und fette den Rand ein.

2.

Gib die Zutaten für den Boden einfach in einen Mixer und lasse sie fein hacken. In unserem Rezept haben wir Mandeln, Cashewkerne und Sonnenblumenkerne verwendet.

3.

Gib die Masse in die Springform, drücke alles am Boden fest und stelle den Boden für 30 Minuten kalt.

4.

Rühre die Tapiokastärke mit 6 EL Pflanzendrink glatt.

5.

Koche die Kokosmilch mit dem restlichen Pflanzendrink, einer Prise Salz, den Kokosraspeln, dem Mark der halben Vanilleschote und dem Kokosblütenzucker auf.

6.

Schlage die angerührte Tapiokastärke unter, bis die Masse eindickt.

7.

Lasse den Grieß langsam einrieseln und die Masse für 5 Minuten unter Rühren weiterköcheln.

8.

Gib die Füllung auf den Boden, lasse sie kurz auskühlen und stelle den Kokos-Grieß-Kuchen (am besten über Nacht) in den Kühlschrank.

Govinda Geheimtipp: Besonders lecker wird es, wenn du die Füllung mit [Mango-Püree](#) abschmeckst!