



Schwarzer Sesamkuchen

Zutaten

300 g schwarzer Sesam

500 ml Pflanzendrink

100 g Buchweizenmehl

160 g gemahlene Haselnüsse

90 g gemahlene Mandeln

1 Pack Backpulver

100 ml Dattelsirup

120 ml neutral schmeckendes Öl

50 g Agavendicksaft

100 g Tahin

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h

Portionen: 1

Zubereitung

1.

Mische den Sesam mit dem Pflanzendrink und lasse ihn mindestens 30 Minuten quellen.

2.

Heize den Backofen auf 160 °C Ober- / Unterhitze vor und mische das Buchweizenmehl mit den gemahlenen Nüssen und dem Backpulver in einer Schüssel.

3.

Mixe den Sesam mit dem Pflanzendrink zu einer annähernd glatten Masse.

4.

Mische 2/3 der Sesammasse mit dem Dattelsirup und dem Öl und rühre alles unter die trockenen Zutaten in der Schüssel.

5.

Fette eine quadratische Form (ca. 25 x 25 cm) ein, fülle den Teig hinein und backe den schwarzen Sesamkuchen für etwa 40 Minuten auf der mittleren Schiene.

6.

Verrühre zwischenzeitlich die restliche Sesammasse mit dem Agavendicksaft und dem Tahin zu einer Creme.

7.

Lasse den Kuchen nach dem Backen auf einem Gitter abkühlen und bestreiche ihn anschließend mit der Sesamcreme.