

REZEPT DES MONATS AUGUST

NO BAKE

HEIDELBEER-KÄSEKUCHEN STÜCKE

So schmeckt unsere Region



**Meine Region.
Meine Produkte.
Mein Markt.**

ZG Raiffeisen
Markt



NO BAKE HEIDELBEER-KÄSEKUCHEN STÜCKE



10-15 Minuten Zubereitungszeit
+ 4 Stunden Ruhezeit



2-4 Personen

ZUTATEN

FÜR DEN BODEN

80 g Mandeln*
50 g Haferflocken*
1 EL Cashewmas
1 TL Ahornsirup*
1 TL Zimt*
Eine Prise Salz*
170 g Datteln

FÜR DIE FÜLLUNG

180 g Cashewmus
100 g Datteln
85 ml Milch* oder
Haferdrink*
60 g Naturjoghurt oder
pflanzlicher Joghurt
1 TL Zitronensaft*
1 TL Vanillezucker*
Eine Prise Salz*
50 g gefrorene Heidelbeeren

*Diese Zutaten erhalten Sie
in Ihrem ZG Raiffeisen Markt.

Zubereitung:

Mandeln und Haferflocken in einen Mixer geben und grob mixen. Dann die restlichen Zutaten dazugeben und so lange mixen, bis eine feste Masse entsteht. Diese in eine kleine Form geben, am Boden festdrücken und in den Kühlschrank stellen.

Für die Füllung alle Zutaten, bis auf die Heidelbeeren, in den Mixer geben und cremig mixen. Auf den Mandel-Haferflocken Boden geben und die Heidelbeeren darauf verteilen.

Nun für mindestens 4 Stunden oder über Nacht kaltstellen. Mit einem Messer etwa gleich große Stücke schneiden und genießen.

