

Rüeblicake

Anzahl Personen: 4

Vegan

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung
140 g	Karotten	fein reiben
50 g	Haselnüsse	
50 g	Kokosraspel	
60 g	Sultaninen	
0.5 KL	Zitronenschale	fein reiben
	Crème:	
150 g	Bananen reif	in Stücke
50 ml	Orangensaft	
1 EL	Mandelmus	
1 KL	Honig	
wenig	Vanillepulver	
1 EL	Sanddornsaf	

Anleitung

1. Haselnüsse, Kokosflocken und Sultaninen zusammen im Cutter oder Mixer (je nach Menge) fein mahlen.
2. Mit den feingeriebenen Karotten und der abgeriebenen Zitronenschale mischen und die Masse in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form (z.B. Schälchen) pressen.
3. Einige Stunden kühl stellen, stürzen, in Stücke schneiden und zusammen mit der Creme servieren.

Crème: Alle Zutaten miteinander pürieren. Kühl stellen.

