



APFEL-ZIMT RAW CAKE

Zutaten für einen Kuchen mit 16 cm Durchmesser

Boden

- 125 g Haferflocken glutenfrei
- 50 g Dattelmasse
- 60 g Hafermilch
- 5 g Mohn
- 1 mal Zitronenabrieb

Füllung

- 350 g Cashewkerne
- 400 g Wasser
- 50 g Zitronensaft
- 60 g Apfelsaft naturtrüb
- 60 g Kokosöl
- 60 g Kakaobutter
- 2 P. Zimt gemahlen

Kompott

- 400 g geschälte Pink Lady
- 50 g Zitronensaft
- 80 g Kokosblütenzucker
- 1 P. Zimt
- 60 g ungezuckerte, getrocknete Cranberrys
- 0.5 Stk. Vanilleschote
- 3 g Maizena
- 120 g Apfelsaft
- 2 g vegane Gelatine





Zubereitung, ca. 25 Minuten (ohne Backzeiten)

1. Die Cashewkerne und das Wasser zusammen mischen und über Nacht einweichen.
2. Für das Kompott die Äpfel in kleine Würfel schneiden, ca. 8 mm Seitenlänge, dann zusammen mit den Cranberrys, Zitronensaft, Kokosblütenzucker und Zimt und Vanille kochen, bis die Äpfel weich sind.
3. Maizena und die vegane Gelatine im Apfelsaft einweichen und der Masse begeben, einmal aufkochen, dann zur Seite stellen und abkühlen lassen.
4. Für den Boden alle Zutaten in einer Schüssel zusammenmischen. Einen Ring 16 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen und den «Teig» gleichmässig verteilen und gut andrücken.
5. Für die Füllung die eingeweichten Cashewkerne ableeren und nochmals gründlich waschen. Kokosöl und Kakaobutter im Topf erwärmen, bis alles aufgelöst ist. Dann alle Zutaten der Füllung miteinander mit einem Stabmixer mixen, bis eine homogene glatte Masse entsteht.
6. Ca. $\frac{1}{3}$ der Masse auf den Boden streichen, in der Mitte eine grosse Mulde bilden und ca. die Hälfte des Kompotts einfüllen. Kurz einfrieren, damit alles fest wird. Dann die restliche Füllung auf dem Kuchen verteilen, glattstreichen und einfrieren.
7. Den gefrorenen Kuchen ausformen, das restliche Kompott auf den Kuchen geben und ihn damit «glasieren». Mit frischen Apfelschnitzen und karamellisierten Nüssen ausgarnieren.