

Süßkartoffelkuchen



EINKAUFSZETTEL

Grundzutaten (4 Personen):

Für den Boden:

- 🍌 120g geröstete, gehackte Mandeln
- 🍌 120g entkernte Datteln
- 🍌 etwas Wasser

Zum Dekorieren:

- 🍌 Schokostreusel
- 🍌 Schokoladen-Torten-Dekor
- 🍌 Schlagsahne

Für die Füllung:

- 🍌 750g gekochte und gestampfte Süßkartoffeln
- 🍌 100g Ahornsirup
- 🍌 65g geschmolzenes Kokosöl
- 🍌 2 EL Kokosmilch
- 🍌 2 TL Zitronensaft
- 🍌 1 TL Vanilleextrakt
- 🍌 ½ TL Zimt
- 🍌 1 kleines Stück Ingwer

ZUBEREITUNG

1. Für den Kuchenboden Datteln und Mandeln mit ein wenig Wasser in einer Küchenmaschine vermischen. So lange mixen, bis ein Brei entsteht. Sollte die Masse noch zu fest sein, mehr Wasser beimengen.
2. Die Dattel-Mandel-Mischung in eine eingefettete Kuchenform geben und den Boden damit bedecken und festdrücken.
3. Für die Füllung alle Zutaten gut miteinander vermengen und über den Kuchenboden geben. Für drei Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
4. Den Süßkartoffelkuchen mit Schlagsahne und Streuseln verzieren.

