

# Rohveganer Apfel-Schoko-Kuchen

## Zutaten für 1 runde Backform:

### Für den Boden:

- 100 g glutenfreie Haferflocken
- 75 g ungezuckertes Erdnussmus
- 70 g Datteln, entkernt
- 25 g Rohkakao-Pulver
- 25 g Kokosöl



### Für den Belag:

- 150 g Datteln, entkernt
- 3 mittelgroße Äpfel
- Zimt und Vanille zum Abschmecken

## Zubereitung rohveganer Apfel-Schoko-Kuchen:

1. Das Kokosöl in einem Topf bei mittlerer Hitze langsam zum Schmelzen bringen und dann zusammen mit den anderen Zutaten für den Boden in einen Mixer geben und so lange mischen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Den Teig anschließend in eine mit Backpapier ausgelegte Backform geben und mit den Händen an Rand und Boden festdrücken. Den Teig am Rand ein bisschen nach oben ziehen.
2. Datteln in einer Schale mit Wasser bedecken und eine halbe Stunde einweichen lassen. Anschließend mitsamt dem Einweichwasser und den Gewürzen in einen Mixer geben, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
3. Äpfel waschen, entkernen und mitsamt Schale in kleine Stücke schneiden. Anschließend unter die Dattel-Masse heben und dann alles auf dem Boden verteilen. Kuchen mindestens eine Stunde in den Kühlschrank geben und dann genießen.

### Tipps:

Sollte der Boden zu trocken sein, kannst du hier je nach Bedarf noch etwas Wasser hinzufügen. Der Kuchen schmeckt übrigens am besten, wenn er einen Tag im Kühlschrank durchgezogen ist.

*Guten Appetit!*

VEGAN

ZUCKERFREI

GLUTENFREI

- Sandra Korner -