

Mandel-Mohn-Kuchen mit Beerenquark

Zutaten für 1 Springform mit 28 cm Durchmesser

- ∞ 5 Eier
- ∞ 1 Prise Salz
- ∞ 150 g Kokosfett
- ∞ 90 g Vollrohrzucker
- ∞ 1 Vanilleschote
- ∞ 150 g gemahlene Mandeln
- ∞ 150 gemahlene Mohnsamen
- ∞ 1 EL Rum
- ∞ 200 g Quark
- ∞ 2 EL Agavendicksaft oder Reissirup
- ∞ 1 Bio Zitrone
- ∞ 150 g Beeren

Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Die Eier trennen. In einer Rührschüssel das Kokosfett mit dem Zucker und den Vanillemark und den Eigelben schaumig rühren. Die Mandeln, die Mohnsamen und den Rum dazugeben und unterrühren. Die Eiweiße in einem hohen Rührbecher mit 1 Prise Salz steif schlagen und mit dem Schneebesen unter den Mandelmohnteig heben. Die Springform mit Backpapier auslegen und den Teig in die Form füllen. Auf der mittleren Schiene ca. 40 Minuten backen.

Den Quark mit dem Agavendicksaft oder mit dem Reissirup und mit dem abgeriebenen Schale der Zitrone gut mischen. Über den kalten Kuchen verteilen und mit den Beeren dekorieren.



Angela Cristina Hering

www.nutrisurya.com

Tel 0172 9189822