

Ingwer-Apfel-Streuselkuchen

Für die Streusel:

150 g Mandeln
70 g Datteln
150 g Kokosraspel
50 g Olivenöl
¼ TL Steinsalz

Mandeln mit den Datteln mixen, dann in eine Schüssel geben und die Kokosraspel, das Öl und das Steinsalz zu einer krümeligen Masse verreiben. Von diese Masse 200 g beiseitestellen.

Die verbleibende Masse wird nun ergänzt:

100 g Buchweizen, gemahlen
20 g Datteln, fein geschnitten
30 g Ingwer, fein gerieben
200 ml Kokosmilch
¾ TL Steinsalz
2 ½ TL Flohsamenschalen
1 Zitrone, Abrieb und Saft
5 grosse Äpfel

Zutaten zu einem Teig verarbeiten, die Äpfel in Stücke schneiden und in den Teig untermischen, Teig in eine Form von ca. 30 cm Ø geben, mit einem Esslöffel den Teig in der Form ausstreichen und dann die beiseite gestellten Streusel darüber verteilen. Mit Umluft etwa 45 Minuten backen, die ersten 5 Minuten bei 250 °C und die restliche Zeit bei 180 °C.