

Mohn-Nusskuchen

150 g Mandeln
150 g Haselnüsse
90 g Datteln
250 g Mohn
80 g Marzipan, fein geschnitten
20 g dunkle Schokolade, fein geschnitten
1 TL Vanilleschote, gemahlen
 $\frac{3}{4}$ TL Steinsalz
3 TL Flohsamenschalen
200 ml Kokosmilch

Die Mandeln und Haselnüsse mit den Datteln im Mixer zerkleinern. Anschliessend in eine Schüssel geben, den Mohn, den Marzipan, die Schokolade, das Vanillepulver, das Steinsalz, die Flohsamenschalen mischen und die Kokosmilch beifügen und zu einer Masse verrühren.

Die Masse in einer Glas- oder Keramikform von ca. 20 cm \emptyset gleichmässig verteilen, dann mit Umluft etwa 45 Minuten backen. Die ersten 10 Minuten bei 250 °C und die restliche Zeit bei 180 °C.

Den Kuchen einen Tag ruhen lassen.