

## **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.**