SPINATKUCHEN MIT KOKOSCREME

Spinat mal ganz anders! Nämlich als Kuchen mit Kokoscreme - schmeckt nicht nur himmlisch, sondern bringt auch Farbe auf dein Teller.

ZEITSCHÄTZUNG	SCHWIERIGKEIT	ERNÄHRUNG
70 MIN	KRIEG ICH HIN	VEGETARISCH

DAS BRAUCHST DU

für 1 Kuchen/10-12 Portionen:

- 2 Packungen Simply Good Jungspinat
- 380g Weizenmehl
- 75 g Kokosraspeln
- 1/2 TL Salz
- 3 TL Backpulver
- 170 g Kokosöl
- 150g Staubzucker
- 4 Eier
- 240ml Kokosmilch
- 150g griechisches Joghurt
- 1 EL Vanilleextrakt
- Creme/Topping:
- 2 Dosen Kokosmilch
- 200g Staubzucker
- 100g Beeren

SO GELINGT'S DIR

1

Backofen auf 160 Grad Heißluft vorheizen. Jungspinat für 30 Sek. in kochendes Wasser geben, abgießen, abtrocknen und pürieren.

2

Mehl, Kokosraspeln, Salz und Backpulver vermengen.

3

Kokosöl mit Staubzucker vermengen und cremig rühren.

4

Eier, Spinat, Kokosmilch, Joghurt und Vanilleextrakt mit Zuckermasse verrühren und unter die trockenen Zutaten heben.

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2024. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty

5

2 Springformen einfetten. Teig auf die Formen verteilen und für ca. 50 Minuten backen. Kuchen abkühlen lassen.

6

Den festen Teil der Kokosmilch ca. 10 Minuten mixen, Staubzucker unterheben und für 20 min kalt stellen. 2/3 der kalten Creme auf untere Kuchenhälfte streichen.

7

Die obere Hälfte auf die untere setzen. Abschließend den Kuchen mit restlicher Creme & Blüten verzieren und genießen!

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2024. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: