

Apfel-Cheesecake mit Karamell - vegan, raw & clean

VORBEREITEN

5
Std.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Boden

115 g Mandeln
65 g getrocknete Datteln (ohne Stein)
3 Esslöffel Apfelringe
1/4 Teelöffel Zimt
1/2 Teelöffel Wasser

Für die Füllung

2 Äpfel
85 g Cashewkerne
3 Esslöffel Ahornsirup
1 Teelöffel Limettensaft
6 Esslöffel Kokosöl
1 Prise(n) Salz

Für das Karamell

80 ml Ahornsirup
3 1/2 Esslöffel Mandelmus

Für das Topping

1 Apfel
1 Esslöffel Apfelchips
Karamell

Besonderes Zubehör

Springform (18 cm Durchmesser)
Food Processor oder Hochleistungsmixer

Cheesecake - vegan? Karamell - vegan? Braucht man für beides nicht Frischkäse oder Sahne? Nein, brauchst du nicht! Den Cheesecake machst du aus Cashewkernen, den Karamell aus Mandelmus. Und toppst am Ende alles mit ein paar frischen und getrockneten Äpfeln. Herrlich!

- 1 -

Für den Boden Apfelringe grob hacken. Mandeln und Datteln in einen Food Processor geben und mixen. Apfelringe, Zimt und Wasser dazugeben und so lange mixen, bis eine feste Masse entsteht. In die Springform drücken und kaltstellen.

- 2 -

Für die Füllung alle Zutaten, außer das Kokosöl, in einen Food Processor geben und mixen. Kokosöl dazugeben und so lange mixen, bis eine cremige Masse entsteht. Auf den Boden geben und mindestens 4 Stunden kaltstellen.

- 3 -

Für das Karamell alle Zutaten in einen Topf geben und einkochen lassen.

- 4 -

Äpfel in Würfel schneiden und Apfelchips grob hacken. Äpfel in das Karamell geben und auf dem Cheesecake verteilen. Mit Apfelchips toppen.