

Herbstlicher Coffee Cake mit Kürbis und Zimt - clean

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Coffee Cake

Für den Boden

60 ml Kokosöl
75 ml Ahornsirup
50 g Kokosblütenzucker
225 g Kürbispüree
4 Eier
115 g gemahlene Mandeln
30 g Kokosmehl
1/2 Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel Zimt
1/2 Teelöffel gemahlene Muskatnuss
1/2 Teelöffel gemahlener Ingwer
1 Prise(n) Salz

Für die Streusel

30 g Kokosmehl
60 g gemahlene Mandeln
1/2 Teelöffel Zimt
2 Esslöffel Ahornsirup
2 Esslöffel Kokosöl

Besonderes Zubehör

Springform (20 cm Durchmesser)

vielen bunten Blätter, die ersten weihnachtlichen Gewürze und die letzten Sonnenstrahlen. Einfach den Moment genießen, einfangen und mit in die kalte Jahreszeit nehmen. Wie das geht? Kürbispüree mit Mandel- und Kokosmehl verrühren. Mit Ingwer, Muskatnuss und Zimt verfeinern. Und an trüben Tagen auf dem Sofa genießen.

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Backform einfetten.

- 2 -

Für die Streusel alle Zutaten miteinander verkneten und beiseitestellen.

- 3 -

Für den Boden Kokosmehl mit gemahlene Mandeln, Backpulver, Zimt, Muskatnuss, Ingwer und Salz mischen.

- 4 -

Kokosöl mit Ahornsirup, Kokosblütenzucker und Kürbispüree verrühren. Eier dazugeben und schaumig schlagen. Trockene Zutaten dazugeben und so lange rühren, bis gerade so ein Teig entsteht. In die Form geben, mit Streuseln bestreuen und im heißen Ofen 45-50 Minuten backen.

Erinnert an einen späten Sommertag im Herbst - an die