

Vegane Kokos-Zitronen-Törtchen mit Baiser

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

75
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Törtchen

Für die Böden

200 g Hafermehl
3 Esslöffel vegane Butter oder Margarine
1 Esslöffel Ahornsirup

Für die Füllung

350 ml Kokosmilch, cremig und gekühlt
2 Esslöffel Ahornsirup
75 ml frisch gepresster Zitronensaft
Zitronenabrieb zum Garnieren

Für das Baiser

1 Dose Kichererbsen (à 400 g, benötigt wird nur der Sud)
100 g Zucker

Besonderes Zubehör

4 kleine Tarteformen (Durchmesser: 9 cm)

Luftig locker, herrlich zitronig und unglaublich erfrischend: Diese himmlischen Kokos-Zitronen-Törtchen machen Lust auf Sommer. Dabei kommen sie ganz ohne Eier und Kuhmilch aus! Die perfekten Begleiter für's nächste Picknick im Grünen oder einen Kaffeklatsch im Garten.

- 1 -

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Für die Böden Hafermehl, vegane Butter und Ahornsirup in eine große Rührschüssel geben. Zutaten mit der Hand oder einem Mixer vermengen, bis sie eine homogene Masse ergeben.

- 2 -

Den Teig zu 4 gleichgroßen Kugeln formen und diese in 4 kleine Backformen geben und fest drücken. Die Masse sollte in den Formen gleichmäßig verteilt und an den Rändern bis zur oberen Kante der Förmchen reichen. Überschüssigen Teig, der über den Rand hinausragt, entfernen.

- 3 -

Die Böden 30 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

- 4 -

Den Backofen auf 100-120 °C vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.

- 5 -

Den Kichererbsensud in eine große Rührschüssel gießen und mit einem Handrührer schaumig rühren. Unter ständigem Rühren, den Zucker hinzufügen. Nach 10 Minuten sollte die Masse fest sein. Zum Prüfen der Konsistenz kann der altbewährte Hausfrauentrick angewendet werden: Bleibt die Masse in der Schüssel, wenn sie kopfüber gehalten wird, ist sie fest genug. Aber Vorsicht: Lieber eine Schüssel darunter stellen, damit, falls es schief geht, nicht alles umsonst war.

- 6 -

Vegane Kokos-Zitronen-Törtchen mit Baiser

Aus der Baiser-Masse 8-10 Hauben pro Blech formen und für 45-60 Minuten backen. Die Backofentür währenddessen immer geschlossen halten. Die Baisers sollten ein wenig aufgehen, ihre Form aber beibehalten. Zum Auskühlen bei leicht geöffneter Tür im ausgeschalteten Ofen lassen.

- 7 -

Für die Füllung die Kokosmilch, den Zitronensaft und Ahornsirup in einer weiteren Schüssel gut verrühren und dann kalt stellen. Die Masse ist zunächst etwas flüssiger, wird aber fester, sobald sie gekühlt wird.

- 8 -

Die Zitronen-Kokos-Masse gleichmäßig auf den kleinen Törtchen verteilen. Je mit 1-2 Baisers garnieren und mit Zitronenabrieb bestreuen.