

Fruchtiger JOGHURT-CAKE

ZUTATEN:

200 g Krunchy Amaranth
Dinkel-Nuss
50 g Mandelmus
600 g griechischer Joghurt
80 ml Granatapfelsirup
1 Vanilleschote
2 Päckchen Agar Agar
(jeweils ca. 30 g)

FÜR DAS TOPPING:

1 Apfel
1 Limette
Krunchy Amaranth
Dinkel-Nuss
1/2 Granatapfel
Kirschen
Johannisbeeren
Cranberries
Minze

Außerdem eine Tarteform
Ø 20 cm

- 1 Krunchy in einen Mixer geben und fein zerbröseln, Mandelmus dazu geben und zu einer klebrigen Masse verarbeiten. Die Masse mit einem Nudelholz ausrollen und in der Form verteilen.
- 2 Für die erste Schicht 350 g Joghurt mit dem Mark der Vanilleschote mischen.
- 3 3 TL dieser Mischung erwärmen und anschließend ein Päckchen Agar Agar darin auflösen.
- 4 Die Agar Agar Mischung unter die Vanille-Joghurt-Mischung rühren, auf den Kuchenteig geben und in den Kühlschrank stellen.

Weiter auf Seite 2



Fruchtiger JOGHURT-CAKE

ZUTATEN:

200 g Krunchy Amaranth
Dinkel-Nuss
50 g Mandelmus
600 g griechischer Joghurt
80 ml Granatapfelsirup
1 Vanilleschote
2 Päckchen Agar Agar
(jeweils ca. 30 g)

FÜR DAS TOPPING:

1 Apfel
1 Limette
Krunchy Amaranth
Dinkel-Nuss
1/2 Granatapfel
Kirschen
Johannisbeeren
Cranberries
Minze

Außerdem eine Tarteform
Ø 20 cm

5 Währenddessen für die zweite Schicht den restlichen Joghurt mit dem Granatapfelsirup vermischen. Hiervon auch 3 TL erwärmen und das Agar Agar darin auflösen.

6 Die Mischung mit dem Granatapfelsirup-Joghurt verrühren und auf die erste Schicht geben.

7 Den Kuchen für mindestens zwei Stunden kalt stellen.

8 Für das Topping den Apfel in dünne Spalten schneiden und mit dem Saft der Limette bestreichen. Anschließend den Kuchen mit den Toppings dekorieren.



MIT
KRUNCHY
AMARANTH
DINKEL-NUSS

