

Crunchy Erdbeerschnitte

Zubereitungszeit ca. 1,5 h + Wartezeiten

Backzeit ca. 20 min

Zutaten für 8 Stücke

Für den Teig:

200g ganze Mandeln

50g Kokosmehl

150g Dinkelmehl

200g Butter

60g Kokosblütenzucker

4 Datteln

1 Ei

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

200ml Sahne

120g Mascarpone

Mark einer Vanilleschote

1 kg Erdbeeren

1 TL Agar Agar

1 TL Birkenzucker, Kardamom und Zimt



Backofen auf 200° vorheizen. Die Mandeln auf ein Blech mit Backpapier verteilen und 10 min rösten. Anschließend mit einer Küchenmaschine klein hacken. Das geht besonders gut mit einem manuellen Multi-Zerkleinerer. Mandeln abkühlen lassen, Datteln klein hacken. Alle Zutaten für den Teig zu einem Mürbeteig verkneten und für ca. 30 min kaltstellen.

Backofen auf 180° vorheizen. Backblech oder Kuchenform ca. 24x36cm mit Backpapier auslegen und den Teig manuell auf dem Backblech oder in der Form verteilen. Die Ränder leicht hochziehen, 20 min backen und abkühlen lassen.

Sahne schlagen, Mascarpone und Mark der Vanilleschote unterheben. Die Creme auf den Teig verteilen. Erdbeeren waschen, putzen und dreiviertel der Menge in Scheiben schneiden. Die Erdbeerscheiben auf die Creme schichten. Für den Guss das übrige Viertel der Erdbeeren pürieren und mit stillem Wasser bis auf ca. 0,4l auffüllen. Zusammen mit etwas Kardamom, Zimt und Agar Agar sowie 1 TL Birkenzucker (je nach Geschmack auch mehr) zum Kochen bringen und zwei Minuten kochen lassen. In einem kalten Wasserbad so lange abkühlen lassen, bis die Masse beginnt zu gelieren. Dann auf dem Kuchen verteilen – optional mit ein paar gehackten Pistazien bestreuen, in Stücke schneiden und mit gutem Gewissen genießen.

Guten Appetit!

Kerstin Heins