

MANDEL-DINKEL-ECKEN (vegan)

Zutaten
(für ca. 50 Stück)
eckige Backform, ca. 25 cm x 25 cm
Teig:
150 g Apfelmark
1 TL Lebkuchengewürz
50 g Kokosblütenzucker
150 g Dinkelmehl, Type 630
50 g gemahlene Mandeln
1½ TL Weinstein Backpulver
2 Prisen Salz
2 EL Albaöl (24 g)
100 ml Mandeldrink
50 g gehackte Mandeln zum Bestreuen
1 EL Albaöl zum Ausfetten der Form
Dekoration:
50 g vegane Kuvertüre

Zubereitung
Apfelmark mit Kokosblütenzucker und Lebkuchengewürz verrühren. Das gesiebte Mehl-Backpulver-Gemisch und die gemahlenen Mandeln abwechselnd mit Albaöl und dem Mandeldrink unter das Apfelmark rühren und zu einem Teig verarbeiten.
Den Teig in die mit Albaöl ausgefettete Form füllen, glatt streichen und mit den gehackten Mandeln bestreuen.
Backen: ca. 15 – 20 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene.
Den Kuchen auskühlen lassen, in 5 cm große Quadrate schneiden und diese dann zu Dreiecken halbieren.
Die Kuvertüre auflösen und die Ecken damit verzieren.

Tipp:
Frisch gebacken schmecken die Mandel-Ecken am besten und sind ideal für die Adventskaffeetafel.

Nährwertinformation pro Stück:
41 kcal | 2 g Fett | 1 g Eiweiß | 4 g Kohlenhydrate | < 1 mg Cholesterin

Dieses Rezept ist: cholesterinarm | vegan

Albaöl®