



# ZWETSCHKEN-FEIGEN-STREUSELKUCHEN

## ZUTATEN für 1 Tarte (12 Stück)

250 g Magertopfen  
50 g Dinkelvollkornmehl  
50 g Kokosmehl  
10 g Backpulver  
30 g Kokosöl  
80 g Mandel- oder Hafermilch  
70 g Erythrit  
1 Prise Salz



300 g Zwetschken, halbiert und entkernt  
3 frische Feigen  
Zimt + Vanille gemahlen



25 g Kokosmehl  
50 g Haferflocken, Feinblatt  
20 g Kokosöl  
40 g Erythrit

## ZUBEREITUNG

- Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen.
- Eine beschichtete Tarteform vorbereiten oder eine andere Backform mit Backtrennpapier auslegen bzw. dezent mit Backtrennspray aussprühen.
- Für den Teigboden Magertopfen, Mehl, Backpulver, flüssiges Kokosöl, Milch und Zuckerersatz sowie Salz vermischen. Den Teig in die Tarteform geben, flach drücken und einen Rand hochdrücken. Mehrfach mit einer Gabel einstechen und im Rohr 8 Minuten backen.
- Inzwischen die Zwetschken mit reichlich Zimt und etwas Vanille bestreuen. Die Feigen achteln. Beides auf den vorgebackenen Boden auflegen.
- Für die Streusel Kokosmehl, Haferflocken, flüssiges Kokosöl und Erythrit verbröseln und über das Obst streuen.
- Im Rohr weitere 30 Minuten backen.

## TIPP

Anstelle von Zwetschken schmeckt der vegane Streuselkuchen auch mit Äpfeln oder Birnen (beides sollte nicht zu hart sein, ev. kurz vordünsten oder sehr dünn schneiden).

## ENERGIE

Der gesamte Kuchen hat 1375 kcal und ergibt 12 Stück á 115 kcal.

