

REZEPT

No-Bake-Erdbeer-Kuchen mit nutella®

Leicht

7 h 45 min



ZUTATEN FÜR 12 PERSONEN

Für Boden:

- 160 g Haferflocken
- 70 g Pistazien
- 10 St. Datteln (frisch)
- 50 g Butter
- 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- 450 g Cashewkerne
- 1 Dose Kokosmilch
- 2 EL Kokosöl
- 50 ml Zitronensaft
- 100 g Brauner Zucker
- 250 g Erdbeeren

Für Deko:

- 180 g nutella®
- 150 g Erdbeeren

Utensilien:

- 1 Brett
- 1 Messer
- 1 Stabmixer
- 1 Zerkleinerer
- 1 Form (16 x 26 cm)



Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g nutella® pro
Person aus!

ZUBEREITUNG



1

Cashewkerne in eine Schüssel geben. So viel kaltes Wasser darüber gießen, bis sie bedeckt sind. 4 Stunden oder über Nacht einweichen lassen.



2

Haferflocken, Pistazien, Datteln und Salz in einen Zerkleinerer geben. So lange verarbeiten, bis die Masse sehr fein gehackt und fest ist. Anschließend Butter hinzufügen und nochmal zerkleinern. Die Form mit Backpapier auslegen. Mit einem Löffel die Masse auf dem Boden der Form verteilen. Mit nassen Händen gleichmäßig andrücken. Zum Festwerden 15 Min. in den Gefrierschrank stellen.

3

Die Cashewkerne abtropfen lassen und zusammen mit der Kokosmilch, dem braunen Zucker, dem Kokosöl und dem Zitronensaft mit einem Stabmixer so lange pürieren bis die Masse glatt ist. Die Hälfte der Cashew-Mischung auf dem Boden der Form verteilen. Die Oberfläche glatt streichen und für 30 Minuten oder bis zum Festwerden in den Gefrierschrank stellen. Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Erdbeeren zur restlichen Cashew-Mischung geben und pürieren, bis die Masse glatt ist.



Die Erdbeermasse auf der Cashew-Mischung in der Form verteilen. Die Oberfläche glatt streichen. 150 g Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Die Erdbeerscheiben leicht auf die Oberfläche drücken. Den Kuchen 3 Stunden oder bis zum Festwerden einfrieren.

4

Den Kuchen mit nutella[®] bedrizzeln, in Stücke schneiden und servieren.



Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept