

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Erdnuss-Cake

Zutaten

Teig
60 g
Pflanzenmargarine
60 g
Cocktail Kirschen
60 g
entsteinte Datteln
250 g
vegane Biskuitkekse, zerkleinert
250 g
Erdnussbutter mit Stückchen
Guss
125 g
Zartbitter-Schokolade
50 g
Zucker
30-50 ml
Sojasahne

Zubereitung

Für den Teig:

Pflanzenmargarine schmelzen. Cocktail Kirschen und Datteln in kleine Stückchen schneiden und zur flüssigen Margarine geben. Die Biskuitkekse zerkleinern und mit der Erdnussbutter dazugeben und alles gut mischen. In eine mit Aluminiumfolie ausgekleidete Cake-Form (Länge 22cm) füllen und im Kühlschrank ca. 3 Stunden abkühlen bis die Masse ausgehärtet ist. Den Cake stürzen und auf einer Kuchenplatte anrichten.

Für den Guss:

Schokolade im Wasserbad schmelzen, mit dem Zucker und der Sahne gut vermischen und sofort gleichmässig über den Cake verteilen.

Nochmal ca. 2 Stunden im Kühlschrank aushärten lassen. Fertig.

Es werden folgende Haushaltgeräte benötigt: **Waage**.

Rezeptgruppe: Kuchen/Torten.

Dieses Rezept wurde eingetragen von: Peter Beck / 2003-05-20 10:23:02

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1742

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [3]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [4].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1742&lang=de

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://www.euroveg.eu>

[4] <mailto:rezepte@swissveg.ch>