

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Nusstorte

Zutaten

Mürbeteig
200 g
Mehl
100 g
pfl. Margarine (kalt)
5 EL
kaltes Wasser
2 EL
Agavensirup, Birnendicksaft, etc.
1 Prise
Salz
Füllung
100 g
Zucker
50 g
pfl. Margarine
6 EL
Wasser
4 EL
Agavensirup, Birnendicksaft, etc.
3 EL
Mandelpurée
150 g
gehackte Baumnüsse
100 g
Sonnenblumenkerne
100 g
Pinienkerne
100 g
Kokosflocken
Glasur
100 g
dunkle Schokolade
1 EL
pfl. Margarine
1 Schuss
Sojarahm

Zubereitung

Für den Mürbeteig:

Mehl, Margarine, Wasser, Agavendicksaft und Salz schnell miteinander vermischen und mindestens eine Stunde kalt stellen. Danach ausrollen und eine Springform (Durchmesser ca. 25cm) damit auslegen.

Für die Füllung:

Zucker, Margarine, Wasser, Agavendicksaft und das Mandelpürée leicht erwärmen und gut verrühren. Dann Baumnüsse, Sonnenblumenkerne, Pinienkerne und die Kokosflocken dazugeben und alles gut vermischen. Die Füllung auf dem Teig geben und glattstreichen.

Backen:

Zweite Schiene von unten im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 25-30 Minuten.

Für die Glasur:

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit der Margarine und dem Sojarahm gut vermischen. Die geschmolzene Schokolade von der Mitte her gleichmässig auf dem ausgekühlten Kuchen verteilen.

Zusatzinfo:

Tip: Anstatt die Schokoladenglasur selber herzustellen kann auch eine fertige Glasur verwendet werden, z.B. Kuchenglasur (dunkel) von Frey (erhältlich in der Migros)

Es werden folgende Haushaltgeräte benötigt: **Mixer, Ofen.**

Rezeptgruppe: Kuchen/Torten.

Dieses Rezept wurde eingetragen von: Peter Beck / 2001-12-10 11:20:44

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=45

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=45&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>