

*persönlich
praktisch
natürlich*

Trudi Bühler

Ayurveda Ernährungs-Gesundheitsberatung und Kochkurse

Osterkuchen vegan



Zutaten

100 g Rundkornreis
3 dl Reis-oder Hafermilch
1 Vanilleschote
1 Prise Salz

250g Seidentofu
120 g Rohrohrzucker
1 dl Rapsöl
100 g Mandeln
1 Bio Zitrone Schale und ½ Saft
1 Handvoll Rosinen
½ TL Zimt
½ TL Kardamom

1 Kuchenteig rund Form ca. 26cm
2 EL Chiasamen

Sharkara/Puderzucker zum bestäuben

Zubereitung

Reis mit Milch, Salz, aufgeschlitzter und ausgekratzen Samen von Vanilleschote auf niedriger Stufe ca. 25 Min. köcheln lassen, gelegentlich umrühren.

Tofu, Zucker, Schale und Saft der halben Zitrone, Öl, Mandeln, Rosinen, Zimt und Kardamom in Schüssel geben und gut umrühren, den etwas abgekühlten Reis dazugeben nochmals umrühren, bis alles gut vermischt ist.

Kuchenteig in runder Back-Form auslegen, die Chiasamen gleichmässig verteilen, Reis- Masse darauf ausstreichen, im vorgeheizten Ofen mit Umluft bei 160° eine Stunde backen.

Abkühlen lassen und mit Puderzucker oder Sharkara Zucker bestäuben.