

Zitronen-Buttermilch-Kuchen ohne Backen

Zutaten 18er Form

Teig:

- ☞ 75 g gemahlene Mandeln
- ☞ 90 g feine Haferflocken (glutenfrei)
- ☞ 80 g entkernte Datteln
- ☞ 1 ½ EL Kokosöl

Füllung:

- ☞ 2 Blatt Gelatine
- ☞ ½ Bio-Zitrone
- ☞ 100 ml Buttermilch
- ☞ 2 EL Zucker
- ☞ 120 ml Sahne

Zubereitungszeit: 20 min +
Kühlzeit 2 Std.

Schwierigkeitsgrad: einfach



Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten in einen Mixer geben und zu einer cremigen Masse mixen, falls zu trocken etwas Wasser zugeben.

In eine mit Backpapier ausgelegte kleine Backform 18 cm geben und mit feuchten Händen verteilen, auch einen Rand bilden. Kühl stellen.

Für die Füllung:

Gelatine in kaltem Wasser 10 Min. einweichen, von der Zitrone die Schale abreiben und auspressen. Buttermilch, Zitronenschale und Zucker verrühren. Ausgedrückte Gelatine mit dem Zitronensaft erwärmen (geht ganz schnell) bis Gelatine aufgelöst ist, mit dem Handrührgerät unter die Buttermilch rühren. Kurz kühl stellen.

Solange die Sahne steif schlagen, wenn die Masse zu gelieren beginnt die Sahne unterheben.

Auf den Boden verteilen und min. 1 Std. kühl stellen.

Mit Zitronenzesten verzieren oder frisches Obst falls zu Hand.