

Vegane Beerenwähe



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 40 Minuten
 KÜHL STELLEN: ca. 45 Minuten
 BACKEN: ca. 40 Minuten

FÜR 8 Stück

1 Backblech von ca. 28 cm Ø

Kokosöl und Paniermehl für das Blech

TEIG

200 g Mehl
 1 ½ EL Zucker
 1 Msp. Salz
 90 g Kokosöl, kalt, in Stücken
 Ca. 0,9 dl Wasser
 1 TL Essig

GUSS

250 g Seidentofu
 2 EL Kokosöl, flüssig, abgekühlt
 1,5 dl Sojadrink
 2 EL Maisstärke
 1 TL Flohsamenschalen
 ½ TL Zimtpulver
 3 EL Rohrzucker

4 EL gemahlene Mandeln
 Je 300 g tiefgekühlte Himbeeren und
 Johannisbeeren
 2 EL Mandelblättchen
 1–2 EL (Roh-)Zucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

TEIG

Mehl, Zucker und Salz mischen. Kokosöl beifügen, zu einer krümeligen Masse reiben, eine Mulde formen. Wasser und Essig beigeben, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 30–45 Minuten kühl stellen.

GUSS

Alle Zutaten glatt mixen.

FERTIGSTELLEN

Teig auf wenig Mehl 3 mm dick rund auswallen. Vorbereitetes Blech damit auslegen, Teigboden mit einer Gabel einstechen. Gemahlene Mandeln darauf verteilen. Guss darüberggeben, Beeren daraufstreuen, leicht in den Guss drücken. Mit Mandelblättchen und Zucker bestreuen.

BACKEN

Auf der untersten Rille des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 35–40 Minuten backen.