



10 Minuten Orangenkuchen

für 28 cm Springform

Boden

200g Kokosraspel

200g Rosinen

in Küchenmaschine mixen bis ein Teig entsteht und diesen in die Springform drücken.

Fruchtschicht

Zwischen Boden und die Creme kann man jegliche Art von Früchten legen (Beeren, geraspelte Äpfel, Nektarinen, Pflaumen) und die Creme dann darüber giessen.



Creme

200g Kokosöl erwärmen

Saft von 3 Orangen

2 Maracujas oder Passionsfrüchte optional

1 Banane

Wichtig ist, dass alle Zutaten für die Creme Zimmertemperatur haben, da sonst das Kokosöl gleich fest wird und sich nicht mehr verteilen lässt.

Alle Zutaten in das erwärmte Kokosöl geben, alles in einer Küchenmaschine durchmischen, bis eine cremige Masse entsteht, auf dem Boden verteilen mit Blüten oder Früchten dekorieren.

20 min in den Kühlschrank oder 10 min ins Gefrierfach