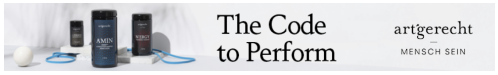


Kuchen aus dem Mixer - quick and clean

Vorbereiten	Zubereiten	Niveau
10	**45**	**Einfach**
Minuten	Minuten	★ ☆ ☆

Zutaten

- 4 Eier
- 50g Kokosöl
- 100g softes Trockenobst (Feigen, Datteln, Aprikosen, Rosinen, Pflaumen, ...)
- 100g gemahlene Mandeln
- 1 TL Zimt
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Meersalz



Werbung: Nutze den **Gutschein-Code TIME2TRI** bei deiner Erstbestellung auf https://artgerecht.com und erhalte **10% Rabatt**.

Zubereitung

Den Backofen auf 175° Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier, Kokosöl und Trockenobst in den Standmixer geben und 30 Sekunden lang auf höchster Stufe mixen - alternativ geht es auch mit einem Pürierstab. Die gemahlenen Mandeln und Gewürze dazu geben und nur kurz erneut mixen.

Den Teig in eine kleine Backform (ca. 18 cm) geben, nach Lust und Laune Obstschnitze oder Nüsse auf dem Teig verteilen und für 45 Minuten in den Backofen geben. Alternativ auf 6 Muffinförmchen aufteilen und für 30 Minuten backen.

© 2026 TIME2TRI GmbH