



# Raw Cake mit Joghurt, Beeren und Orangen-Zimt-Note

🕒 20–30 Min   

## Zubereitung

- 1 Den Backofen auf 180 °C Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zutaten für die Crumbles gut vermengen und auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Für ca. 15-20 Min. backen, bis sie schön knusprig sind.
- 2 Alle Zutaten für den Boden mit einem Standmixer so lange mixen, bis eine homogene Masse entsteht. Auf einem Backpapier in eine runde Form bringen und den Boden festdrücken. Bis zur weiteren Verwendung kühlen.
- 3 Griechisches Joghurt mit Honig, Orangenschale, Zimt und Vanillezucker verrühren.
- 4 Den Boden des Raw Cake dick mit dem Joghurt bestreichen, mit Beeren belegen und mit den fertigen Crumbles bestreuen. Nach Belieben mit Minze dekorieren.

## Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

### Für den Boden

|         |                         |
|---------|-------------------------|
| 150 g   | Datteln entkernt        |
| 90 g    | Geschälte Mandeln       |
| 1 EL    | Kokosöl                 |
| 1 Prise | ♦ Meersalz jodiert grob |

### Für die Creme

|       |                                   |
|-------|-----------------------------------|
| 250 g | Griechisches Joghurt              |
| 2 EL  | Honig                             |
| 200 g | Frischer Beerenmix                |
| 1 EL  | Orangenschale, gerieben           |
| 1 EL  | ♦ Vanillezucker Bourbon           |
| 1 TL  | ♦ Zimt gemahlen                   |
|       | Frische Minzblätter nach Belieben |

### Für die Crumbles

|        |                     |
|--------|---------------------|
| 50 g   | Haferflocken        |
| 2 EL   | Kokosöl geschmolzen |
| 2 EL   | Honig               |
| 0.5 TL | ♦ Zimt gemahlen     |

