



## Kuchen aus dem Mixer - quick and clean

Vorbereiten

**10**

Minuten

Zubereiten

**45**

Minuten

Niveau

**Einfach**



### 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

### 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 gemahlene 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.