

VEGANER ORANGENKUCHEN MIT **die Suesse Susi** ORANGEN

Zutaten:

100 g gemahlene Mandeln, 50 g gemahlene Erdmandeln, 120 g Buchweizenmehl oder Dinkelmehl, ½ Teelöffel Backpulver, ½ Teelöffel Natron, 1 Prise Salz, 1 Teelöffel Zimt, 150 ml Ahornsirup, 75 ml Mandelmilch, 1-2 **die Suesse Susi** Orangen
Den Backofen auf 180 ° Grad vorheizen!

Zubereitung:

- Die Haut der **die Suesse Susi** Orangen abschneiden und die Frucht in Scheiben schneiden.
- Eine Kuchenform mit Backpapier auslegen und den Rand mit Kokosöl einfetten. Die Orangenscheiben auf dem Boden verteilen.
- Die gemahlene Mandeln, Erdmandeln, Buchweizenmehl, Natron, Backpulver, Salz und Zimt gut vermischen.
- Danach die Mandelmilch und den Ahornsirup dazugeben und gut verrühren.
- Den Teig in die Form geben und glatt streichen.
- Bei 180 ° Grad für 40 – 45 Minuten goldbraun backen.
- Den Kuchen vollständig abkühlen lassen und auf einen Teller stürzen. Das Backpapier entfernen und den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.
- Den Kuchen mit Kokossahne servieren.

Viel Freude beim Genießen!