



■ GEWÜRZMANUFAKTUR ■

Temperos Mais Bolo

Zutaten:

1 kleine Dose Mais
1 ½ Tassen Zucker
1 ½ Tassen Maismehl
2 EL Margarine
3 Eier oder Eiersatz vegan
1 Pck. Backpulver
250 ml Cocosmilch
3 EL Tahina, Sesampaste
1 TL gemahlene Tonkabohne
1 TL Arabisches Kaffeegewürz

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Tonkabohne mit Zucker mörsern. Alle Zutaten in einem Mixer zu einem homogenen Teig mixen. Den Mais mit der Flüssigkeit zugeben!!

Eine Form mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen.

Den Kuchen backen bis es leicht gebräunt ist.

Wer möchte kann in den Teig noch Weintrauben oder andere Früchte geben.

Cashew- Dattelpaste

Zutaten:

300 g Cashewnüsse
100 ml Cocosmilch
20 g Zucker
5 Datteln
1 TL Zimt

Cashewnüsse einen Tag wässern. Danach abgiesen und das Wasser aufheben. Nüsse, Datteln, Zucker, Zimt und Cocosmilch in einen Mixer geben. Nicht zu fein pürieren.

Sollte die Paste zu dickflüssig sein, etwas von dem Cashewwasser zugeben.