



Vegane Ingwer-Tarte für Weizenallergiker

Zutaten

Mürbeteig

200 g Dinkelmehl
100 g Margarine oder Kokosfett desodoriert
60 g Rohrzucker
1 Prise Salz
1 Esslöffel Agavensirup zum Binden

Ingwer-Zitronencreme

100 g gemahlene Mandeln evtl. geröstet
150 g Rohrzucker
50 g Kokosöl nativ
70 ml Rohstoff Apfel+Ingwer+Zitrone
2 Zitronen Schale und Saft



Zubereitung

Mürbeteig

Alle Zutaten rasch zu einem Teig verkneten. In eine gefettete Spring- oder Tarteform geben, einen Rand hochziehen und 30 min. kühl stellen. Anschließend den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und bei 200°C 10 min. vorbacken.

Ingwer-Zitronencreme

Alle Zutaten verrühren, auf den Boden geben und 15 min. bei 170°C fertig backen. Den Ofen ausschalten und 10 min. darin ruhen lassen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker und Zitronenscheiben dekorieren.

Gutes Gelingen!

mehr rezepte auf www.rohstoff.organic

rohstoff stellt bio-säfte ohne die zugabe von zusätzlichen zucker und wasser her.
rohstoff ist pur, schnörkellos, einfach, direkt, bio, ehrlich.