MAGIC SLIM SYSTEM

Eiszeitkuchen

- 1 TA Mandeln gemahlen
- 1 TA Kokosraspel
- 1 TA Baumnüsse (Walnüsse) gemahlen
- 1 TA Rosinen
- ½ TA Honig
- 1St. Geriebene Zitronenschale
- ¼ TA Orangensaft
- 1 LS Bourbon Vanille

Die Zutaten in einer Schüssel zu einem Teig kneten.

Eine passende Form mit Klarsichtfolie auskleiden und die Masse kompakt einfüllen.

Mindestens 5 Std. stehen lassen, damit die Rosinen Feuchtigkeit ziehen können.

Dann kann der Kuchen gestürzt werden und er ist schnittfest.

Dieser Kuchen ist gut haltbar.

Die passende Sauce:

- ½ Kaki (kann auch eine Banane sein oder ein Apfel)
- 4 dl Wasser
- 2 EL Mandelpüree
- 2 EL Honig
- 1 MS Sternanis

Die Zutaten im Mixer gut verarbeiten und zum Kuchen reichen.

Viel Spaß und Erfolg beim Nachmachen.

Dein Team von …

MAGIC SLIM SYSTEM