

## VEGANER MATCHA CHEESECAKE

---

### Zutaten - Boden

- 40g Dinkelmehl
- 25g Mandeln
- 2 EL Kokosöl
- 4 Medjool-Datteln, entsteint
- 2 EL Agavensirup
- ½ TL [Salz](#)

### Zutaten - Füllung

- 120g Cashew-Nüsse, über Nacht in Wasser eingeweicht
- 300ml Kokosmilch
- 20g Kokosöl
- 2 EL Zitronensaft
- 200ml Agavensirup
- 3 TL [Matchapulver](#)
- 1 EL [Vanillepulver](#)
- ½ TL [Salz](#)
- 250 ml Mandeldrink
- 2 TL Agar-Agar

### Zutaten - Dekoration

- 30 g dunkle Schokolade (70% Kakao)
- 2 Kiwis, in Scheiben
- wenig [Matchapulver](#)

### Boden

Dinkelmehl und alle restlichen Zutaten bis und mit Salz pürieren. Die Masse mit einem Löffel oder den Fingern in eine gefettete, eckige Form (ca. 11 x 21 cm, vorzugsweise Silikonform) drücken und glattstreichen. Backen: 10-12 Min. in der Mitte des auf 170 °C vorgeheizten Ofens. Den Teig in der Form bis zur Fertigstellung in den Tiefkühler stellen.

### Füllung

Abgetropfte Cashews und alle restlichen Zutaten bis und mit Salz pürieren. Mandelmilch und Agar-Agar in einer Pfanne unter Rühren aufkochen, ca. 2 Min. köcheln. Etwas abkühlen, unter die Füllung mischen. Die Füllung auf den Boden giessen. Form für mindestens 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

### Dekoration

Schokolade schmelzen, Kiwischeiben auf einer Seite in die Schokolade tauchen, auf einem Gitter auskühlen. Den Cheesecake in 12 gleich grosse Stücke schneiden, mit Matchapulver bestäuben und mit den Kiwi-Scheiben dekorieren.

