

## ***Knuspriger Pflaumenkuchen (ohne Hefe)***

Dies ist ein köstlicher veganer glutenfreier Pflaumenkuchen, ganz dünn und knusprig (durch die Hirse). Er schmeckt auch noch am nächsten Tag - auch wenn er dann nicht mehr so knusprig ist.

### Teig:

1-2 kleine reife Bananen

120g Kokosöl, flüssig

1 TL Zimt

1 EL Zitronensaft

300 g glutenfreies Mehl (z.B. halb Buchweizen, halb Hirse, ideal frisch gemahlen)

100 g gemahlene Mandeln

1 Päckchen Backpulver

### Belag:

1000 g Pflaumen, entsteint, halbiert

$\frac{1}{2}$  -1 TL Xylit

Zimt

1 EL Kokosöl

Banane kleinschneiden und pürieren. Mit Kokosöl, Zimt und Zitronensaft verrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver und den Mandeln vermischen. Portionsweise zu den restlichen Zutaten geben.

Den Teig auf einem Blech (auf Backpapier) verteilen: Am besten mit Löffel auf das Blech bringen. Die Hände mit kaltem Wasser anfeuchten und den Teig mit den Handflächen verstreichen. Den Teig für etwa eine Stunde gehen/ruhen lassen.

Mit den Pflaumen sehr dicht belegen. Mit Zucker und Zimt bestreuen. Kokosöl in Flocken auflegen.

Bei 190°C (Ober /Unterhitze) ca. 30 Minuten backen.

Frisch genießen: Pur oder z.B. mit Kokossahne oder etwas dicker Kokosmilch oder Kokosjoghurt.

