



## Himbeer-Cheesecake-Brownie-Riegel

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten

**Zutaten für 14 Stücke:**

120 g rohe Cashewkerne  
150 g Mandeln, blanchiert  
240 g entsteinte Datteln  
150 g dunkle Schokolade  
1 Vanilleschote  
30 ml Kokosöl  
80 ml Kokosmilch  
45 ml Ahornsirup  
80 g gefrorene Himbeeren

**Dekoration:**

14 frische Himbeeren



**Zubereitung:**

1. Cashewkerne mindestens 15 Minuten in kochendem Wasser einweichen. Danach gut abtropfen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Mandeln ohne Fett in der Pfanne rösten, anschließend abkühlen lassen.
3. Geröstete Mandeln und Datteln sehr fein hacken, z. B. in der Küchenmaschine.
4. Die Schokolade grob hacken und über einem Wasserbad schmelzen, kurz abkühlen lassen.
5. Die Vanilleschote mit einem Messer vorsichtig einritzen und das Mark der Länge nach auskratzen.
6. Mandeln, Datteln, Schokolade und Vanillemark gründlich mit einem Handmixer oder der Küchenmaschine verrühren, bis ein fester Teig entsteht.
7. Die Form (ca. 20x20 cm) auf ein Brett mit Backpapier stellen und den Teig gleichmäßig als Boden in die Form drücken, dann in den Kühlschrank stellen.
8. Die Cashewkerne im Mixer pürieren. Kokosöl, Kokosmilch, Ahornsirup sowie die gefrorenen Himbeeren hinzufügen und alles weiter pürieren, bis die Masse glatt und cremig ist.
9. Die Masse auf dem gekühlten Boden glattstreichen. Den Kuchen für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, dann in rechteckige Stücke (ca. 3x10 cm) schneiden. Vor dem Servieren mit einer Himbeere dekorieren und gekühlt servieren.

**Dekoration:**

Vor dem Servieren weiße Schokolade darüber raspeln.

**Tipp:**

Wer die kleinen Kerne der Himbeeren nicht mag, kann die Himbeeren auftauen lassen und durch ein Sieb streichen.