**NO BAKE BAGHSU CAKE**

Dieser feine Kuchen kommt aus der indischen Küche und ist ein herrlich einfacher und köstlicher Snack oder süße Nachspeise.

Er erinnert ehrlich gesagt an eine Kreuzung aus Snickers und Magnum. Unbedingt kühl genießen, dann kracht die Schokoladenkruste auch genauso schön!

BODEN

2 Tassen Haferflocken

1 Tasse Rosinen (circa)

Kokosmilch

1 Msp Vanille

1 Prise Salz

Haferflocken und Rosinen zu einer Masse vermengen, indem man entweder

A Die Rosinen ein paar Stunden im Wasser einweicht und Dann in einem Mixer zu einer cremigen Masse mixt  (guter Mixer nötig!)

B Oder die Rosinen mit einer Tasse von den Haferflocken trocken mixt, dann bleibt es eine lockere Masse und der Mixer ist einfacher zu reinigen ;-)

Beide Wege funktionieren. Danach den gesamten Hafer, die Rosinen, die Vanille und das Salz vermischen und soviel Kokosmilch (oder Öl) daz geben, bis eine teigartige Masse entsteht. Diese in eine Form geben und 1 cm dick am Boden andrücken.

FÜLLUNG

1 Glas Erdnussbutter Crunchy (ohne Palmöl und Zucker)

Auf dem Boden circa 0,5 cm verteilen

TOPPING

1 Tafel Bitterschokolade

Die Schokolade in einem Topf auf der warmen Herdplatte schmelzen und dann auf die Erdnussbutter verteilen.

DEKORATION

Walnüsse

Direkt ein paar Walnussstücke auf die Schokolade geben und dann das Ganze direkt in den Kühlschrank für circa 1-2 Stunden.

Enjoy!

Rezept von Eva Baumgartl: Ayurveda Köchin & Beraterin