

Superfood Bratapfel mit Mandel-Orangesauce (Rezept für 1 Apfel)

1 großer Apfel, ausgehöhlt

Füllung

- 1 EL getrocknete Gojibeeren
- 1 EL getrocknete Physalis
- 1 EL getrocknete Maulbeeren
- 1 EL Cashews
- ½ EL Margarine
- 2 EL Mandelmus



Topping

- 1 EL Mehl
- 1 EL Lotao Ginger Kiss
- ½ EL Margarine
- ein paar Trockenfrüchte + Cashews
- etwas Agavendicksaft
-

Sauce

- 1 EL Mandelmus
- Saft ½ Orange
- Orangenschalen für Deko

Getrocknete Gojibeeren, Physalis, Maulbeeren und Cashewnüsse mit Margarine leicht in der Pfanne rösten, in den ausgehöhlten Apfel füllen und Mandelmus darüber geben. Für die Zubereitung des Toppings Mehl, Lotao Ginger Kiss und Margarine mit den Fingern vermengen. Trockenfrüchte und Cashewnüsse dazugeben und mit der Masse die Aushöhlung schließen. Zusätzlich mit Agavendicksaft leicht übergießen. Den Apfel bei 165°C für 15 Minuten im Ofen backen. In der Zwischenzeit für die Sauce einen EL Mandelmus mit dem Saft einer Orange vermengen, über dem gebackenen Apfel verteilen und mit kandierter Orangenschale dekorieren. Sofort servieren.

Gingerbread Cupcakes mit Pumpkin Creamcheese Frosting

(Rezept für 12 Stück)

Teig

- 110g Rohrzucker
- 60g Lotao Oriental Kiss
- 1 Prise Salz
- 70g Öl
- 1 TL Apfelessig
- 240ml Pflanzendrink
- 170g Mehl
- 3 TL Backpulver
- geriebene Schale ½ Orange



Frosting

- 200ml Sojadrink
- ½ Pack. (19g) Puddingpulver Vanille
- 110g Tofutti Cream Cheese
- 30g Margarine
- 50g Puderzucker
- 30g Kürbismus
- 1 Prise Salz
- Kakaonibs für Deko

Rohrzucker, Lotao Oriental Kiss, Salz, Öl und Pflanzendrink zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren. In Muffinförmchen füllen und bei 165°C 15 Minuten backen.

Für das Frosting Creme Cheese (vegan), Kürbismus, Margarine und Puderzucker mit einem Handrührgerät vermengen und kühl stellen. Wenn die Masse erkaltet ist, auf den kalten Küchlein verteilen, mit Lotao Oriental Kiss dekorieren und selbst verspeisen oder verschenken.

Pumpkin Spice Latte

- 2 EL Kürbismus
- 3 EL Lotao Oriental Kiss
- 240ml Sojamilch
- 2 Espresso

Kürbismus mit Lotao Oriental-Kiss verrühren, mit heißer geschäumter Sojamilch aufgießen. Einen doppelten Espresso darüber geben und heiß genießen.

