

Cebedäus sein YinYang-Kuchen für festliche Anlässe:

Grundzutaten für jeweils beide Teige:

¼kg Dinkelmehl Typ 1050, 150 Gramm Erythrit, ¼ Liter pflanzliche Milchalternative aus Cashewnüssen ungesüßt, 3 regionale Bio-Freiland-Eier, ½ Päckchen Rein-Weinstein-Backpulver welches insgesamt für 500 Gramm Mehl ausreicht, 1 Gramm Meersalz mit jodhaltigen Algen

Spezialzutaten für Teig Yin (dunkel):

200 Gramm geschälte Hanfnüsse (wie könnte es anders sein)
50 Gramm rein pflanzliche Margarine
25 Gramm stark entöltes Kakaopulver
3 Gramm Zimtrindenpulver

Spezialzutaten für Teig Yang (hell):

250 Gramm Cashewnussmus 100%
3 Gramm Bourbon-Vanilleschoten-Pulver

Jeweils die trockenen Zutaten gut vermengen, dann die anderen Zutaten darunter rühren, in die entsprechenden Yin&Yang-Backformen füllen und bei 180° Celsius Umluft eine ¾ Stunde backen, ergibt insgesamt 4 Kuchen, welche zusammengefügt 2 Tai-Chi-Zeichen-Kuchen (YinYang-Zeichen-Kuchen) ergeben.

Zur Dekoration:

pro Tai-Chi-Kuchen jeweils:

eine speziell für diesen Zweck blanchierte Mandel & eine geröstete Kakaobohne

