

## **Apfel-Hagebutten-Kuchen**

### **Zutaten:**

100 g Haselnüsse  
50 g Walnüsse  
50 g Sonnenblumenkerne  
50 FIBROKI Kekse  
1 Esslöffel Erdnussbutter  
50 ml Kokosmilch  
2 Magertopfen  
2 Eier  
4 Esslöffel Rohzucker (bzw. Ahornsirup o.Ä)  
6 Esslöffel Hagebuttenpüree  
2 Äpfel

### **Zubereitung:**

Nüsse, Sonnenblumenkerne und Kekse zusammenmixen. Erdnussbutter und Kokosmilch dazugeben. Eine Kuchenform mit Kokosöl einfetten und die Masse auf dem Boden der Form verteilen. Bei 180°C 10 Minuten lang backen.

Topfen, Eier, Zucker, Hagebuttenpüree (etwa die Hälfte) vermischen und Äpfel in Scheiben schneiden. Den fertigen Kuchenboden mit ca. 3 Esslöffeln Hagebuttenpüree bestreichen und eine Schicht aus der Hälfte der Äpfel darauf legen. Die Topfenmasse darüber verteilen und dann mit einer Schicht aus der anderen Hälfte der Äpfel abdecken. Bei 160°C ca. 1-1.5 Stunden lang backen. Ausgekühlt servieren.