

# Zuckerhut „indienart“



Zuckerhut	1 mittlere Grösse
Sojajoghurt	125g
Sojarahm	100g
Agavendicksaft	3 Esslöffel
Rosinen grün	2 Esslöffel
Bananenscheiben getrocknet	2 Esslöffel halbiert oder ganz
Mandelsplitter	2 Esslöffel
Kardamom gemahlen	1 Teelöffel gehäuft
Cumin gemahlen	½ Teelöffel
Kurkuma gemahlen	¼ Teelöffel
Blütensesam	1 Esslöffel
Wasser	30ml

**Joghurt, Sojarahm, Agavensaft und Wasser** gut mischen, die

**Rosinen, Bananenscheiben, Mandelsplitter**, die **Gewürze** und **Blütensesam** zugeben, nochmals alles gut durchmischen, abschmecken und beiseite stellen

**Zuckerhut** in feine, ca. 2cm breite Streifen schneiden und in die Sauce geben, gut durchrühren und 3 – 4 Stunden durchziehen lassen – fertig!