

Aprikosen-Kokos - Wähe



| | |
|----------------------|-------------|
| Reismilch | 500g |
| Kokosmilch | 200g |
| Sojarahm | 100g |
| Vanillepuddingpulver | 1P |
| Vanillezucker | 1P |
| Kokosblütenzucker | 2 Esslöffel |
| Rohrohrzucker | 2 Esslöffel |
| Holundersirup | 1 Esslöffel |
| Kokosflocken | 2 Esslöffel |
| Agar Agar | 7g |

Ofen auf 220°C vorheizen

Blätterteig in einem geeigneten Backblech auslegen, Boden einstechen und gut mit **Kokosflocken** bedecken

Aprikosen halbieren, mit der Innenseite nach oben so auflegen, dass der Boden gut bedeckt ist, und mit je 1 Esslöffel **Kokosblüten- und Rohrohrzucker** bestreuen

Die **restlichen Zutaten** in einem 1-Liter-Gefäß mit dem Rührbesen gut durchmischen und über die Aprikosen giessen

Backblech auf unterste Schiene in den Ofen schieben und während ca. 40 Minuten backen