



Mini Pumpkin Pie



Zubereitungszeit:

50 Min.

Zutaten:

für 2 Tortillas:

- 4 [Beetgold Tortillas Karotte](#)
- 330 g Kürbispüree (aus der Dose oder selbst gemacht)
- 200 g Kokosnussmilch
- 100 g veganer Frischkäse
- 50 g Ahornsirup
- 40 g brauner Rohrzucker
- 1 Packung Vanillezucker
- Pumpkin Spice (2 TL Zimt, 1/4 TL Muskatnuss, 1/2 TL Ingwer, 1/4 TL Nelken)
- 1 Packung Puddingpulver Vanille
- 1 großer Apfel
- Mandelsplitter als Topping

Zubereitung:

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Das Kürbispüree mit der Kokosnussmilch und dem veganen Frischkäse vermengen, den Ahornsirup, braunen Zucker und Vanillezucker dazugeben. Das Pumpkin Spice Gewürz aus den verschiedenen Komponenten mixen und dazugeben. Zum Schluss noch das Puddingpulver dazu geben und alles vermischen, bis es keine Klümpchen mehr gibt (kann auch in einem Mixer gemacht werden). Den Apfel klein schneiden und unter die Masse heben. Die Tortillas nun vierteln und jeweils 2 Viertel nehmen und in eine Muffinform legen. Die Füllung in die Tortillacups geben und mit Mandeln oder dem Topping deiner Wahl belegen. Das Ganze im Ofen bei 180 Grad für 30 Minuten backen. Vollguten Appetit!