(suroviny odměřuji mocca hrnečkem "MH" o objemu cca 100 ml)
1 MH hrubé mouky
1 MH celozrnné pšeničné nebo špaldové mouky
3/4 MH (hnědého) cukru krystal
1 lžička prášku do pečiva
1 polévková lžíce směsi Vegavajo
půl lžičky mleté skořice
1/2 MH strouhaných mandlí nebo mandlových plátků
1 a 1/2 MH rostlinného mléka (nebo vody a polévková lžíce mléka sušeného)
1/2 MH oleje
1 polévková lžíce rumu

oblíbené ovoce podle chuti (např. jablko zbavené jádřince a nakrájené na tenké půlplátky)
mandlové plátky na posyp

forma na koláč, papír na pečení nebo kokosový olej a hrubá mouka na vymazání a vysypání

Nejdříve smícháme suché suroviny, přidáme tekuté a pečlivě těsto promícháme. Koláčovou formu vyložíme pečícím papírem nebo vymažeme a vysypeme. Těsto přendáme do formy, povrch uhladíme (poklademe ovocem, ale nemusíme) a bohatě posypeme mandlovými plátky. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C cca 30 minut.