

Vegane Erdnuss-Riegel



Ein super leckerer, süsser Snack :-)

Rezept

Haferflocken-Boden

1. 100 g Haferflocken, 50 g Mandeln & 50 g Kokosraspeln 10 Sekunden / Stufe 10 mixen
2. 60 g Agavendicksaft & 20 g Kokosöl zugeben und 10 Sekunden / Stufe 5 mischen
3. Die Haferflocken Mischung in ein kleines, mit Backpapier belegtes Blech (20 x 20 cm) oder eine Form nach Wahl geben & festdrücken. Nun kurz in den Tiefkühler stellen.

Karamell

1. Datteln ausdrücken, zusammen mit 50 g Erdnussmus, 70 g Agavendicksaft und 1 TL Vanillepaste 10 Sekunden / Stufe 10 mixen
2. Mit dem Spatel nach unten schieben und nochmals **10 Sek. / Stufe 10** mixen.
3. Nun nochmals 10 Sek. / Stufe 5 mischen, umfüllen und die Erdnüsse von Hand unter die Dattelmasse ziehen
4. Die Masse gleichmässig auf dem Haferflocken-Boden verteilen und glattstreichen.
5. Nun das Blech in den in das Gefrierfach stellen und mindestens 1 Stunden durchkühlen lassen.

Schokoglasur

1. 200 g Zartbitterschokolade, vegan, in Stücken
2. 1 TL Kokosöl

Glasur

1. 200 g Schokolade in den sauberen, trockenen Mlxtopf einwiegen & 8 Sek. / Stufe 8 mixen.
2. 1 TL Kokosfett zugeben und 3 Minuten / 50° / Stufe 2 erwärmen.

Zutaten

Boden

Für 1 Blech ca. 20 x 20 cm

- 100 g Haferflocken
- 50 g Mandeln, geschält
- 50 g Kokosraspeln
- 60 g Agavendicksaft
- 20 g Kokosöl

Dattelnkaramell

- 200 g entsteinte Medjool-Datteln, kurz in heisses Wasser eingelegt
- 50 g Erdnussmus
- 70 g Agavendicksaft
- 1 TL Vanillepaste
- 120 gesalzene, geschälte Erdnüsse

3. Die Schokolade über die Riegel giessen, einen Rest im Mixtopf lassen(für die Streifen).

4. Die Riegel in den Kühlschrank stellen. Die Riegel nach der Kühlung vorsichtig vom Backpapier lösen, wenden & die restliche Schokolade streifenartig darüber verteilen, bis zum Verzerr kühlstellen.