



Erdmandel-Knusper-Schokoberge

Zutaten

150 g Zartbitterschokolade (Kakaoanteil mind. 70 %)

1 Esslöffel Kokosöl

50 g Erdmandelflocken

70 g ungezuckerte Cornflakes

0.5 Teelöffel gemahlene Vanille

1 Esslöffel Dattelsirup

Kochzeit: 3 h 20 min

Gesamtzeit: 3 h 20 min

Portionen: 1

Zubereitung

1.

Schmilz die Schokolade mit dem Kokosöl im Wasserbad.

2.

Röste in der Zwischenzeit die Erdmandelflocken in einer Pfanne ohne Öl an, bis sie etwas Farbe annehmen.

3.

Mische die Cornflakes mit den gehobelten Erdmandeln in einer ausreichend großen Schüssel.

4.

Nimm die geschmolzene Schokolade vom Wasserbad und rühre die Vanille und den Dattelsirup unter.

5.

Gib die Schokoladenmasse nun über die Erdmandel-Cornflakes-Mischung und mische es durch, bis alles gut mit Schokolade bedeckt ist.

6.

Bereite dir eine Unterlage mit Backpapier vor und forme mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen aus der Knusper-Masse.

7.

Lasse die Erdmandel-Knusper-Schokoberge mindestens 3 Stunden fest werden.

Viel Spaß beim Knuspern!