



Dattel-Hanf-Riegel

Zutaten

30 g Kakaobutter

2 Esslöffel Kakaopulver

210 g Dattel-Rohmasse

100 g gemahlene Haselnüsse

100 g Hanfsamen

1 Prise(n) Salz

200 g vegane Zartbitterschokolade

Kakao Nibs

Kochzeit: 3 h

Gesamtzeit: 3 h

Portionen: 6

Zubereitung

1.

Schmilz die Kakaobutter über dem Wasserbad. Sobald sie flüssig ist, rühre das Kakaopulver ein.

2.

Mische alle Zutaten außer der Schokolade und den Kakao Nibs in einer Schüssel und verknete sie zu einer homogenen Masse.

3.

Drücke den Teig nun in 6 Riegelformen und lasse sie für 2 Stunden im Gefrierfach gefrieren.

4.

Hacke die Schokolade etwas kleiner und schmilz sie über dem Wasserbad oder bereite direkt selbst Dattel-Schokolade zu.

5.

Wende die gefrorenen Riegel in der Schokolade, lege sie zum Trocknen auf ein Backpapier und bestreue sie direkt mit den Kakao Nibs.

6.

Wenn die Schokolade getrocknet ist, bewahre die Dattel-Hanf-Riegel im Kühlschrank auf.

Frohes Naschen!