



Erdnuss-Schoko-Riegel mit Dattelnkaramell

Zutaten

180 g angekeimte Haferflocken

100 g Kokosraspel

2 Esslöffel flüssiges Kokosöl

4 Esslöffel Agavensirup

275 ml Pflanzendrink

450 g Dattel-Rohmasse

110 g Erdnussmus

160 g Dattelsirup

1 Teelöffel gemahlene Vanille

240 g gesalzene und geröstete Erdnüsse

400 g Zartbitterschokolade

Zubereitungszeit: 1 h

Kochzeit: 2 h

Gesamtzeit: 3 h

Portionen: 15

Zubereitung

1.

Mixe die Haferflocken im Mixer fein.

2.

Mische das Hafermehl mit den Kokosraspeln, dem Kokosöl, dem Agavensirup und 250 ml Pflanzendrink und lasse die Masse kurz quellen.

3.

Lege eine Backform (bei uns 25 cm x 25 cm) mit Backpapier aus, fülle die Hafermasse hinein und streiche den Boden deiner Riegel etwas glatt.

4.

Püriere anschließend die Dattel-Rohmasse mit dem restlichen Pflanzendrink, dem Erdnussmus, dem Dattelsirup und der Vanille glatt.

5.

Rühre die Erdnüsse unter die klebrige Dattelmasse und verteile sie mit einem Teigschaber auf dem Haferflocken-Boden deiner Riegel.

6.

Stelle die Form nun etwa 2 Stunden in dein Gefrierfach, bis die Riegel fest sind.

7.

Schmilz die Zartbitterschokolade über einem Wasserbad;
schneide die Riegel nun in ihre typische Riegelform.

8.

Wende die gefrorenen Riegel nun einmal in der flüssigen
Schokolade, setze sie auf ein Backpapier oder Kuchengitter und
verziere sie mit noch ein paar Erdnüssen.

9.

Bewahre die Erdnuss-Schoko-Riegel mit Dattelnkaramell, sobald
die Schokolade getrocknet ist, am besten im Kühlschrank oder,
als abkühlende Happen, im Gefrierschrank auf.

Frohes Snacken!