



Erdnuss-Schoko-Riegel



130 Minuten



4 – 6 Portionen

Zutaten

200g Haferflocken

50g Ceres Kokosfett

120ml Haferdrink

220g Datteln

4 EL Erdnussmus

100g Erdnüsse

200g Kochschokolade

100ml heißes Wasser

Zubereitung

- Die Datteln mit heißem Wasser übergießen und ziehen lassen.
- Die Haferflocken in einem Mixer fein mahlen.
- Das Ceres Kokosfett zum Schmelzen bringen und gemeinsam mit den Haferdrink unter die fein gemahlenden Haferflocken rühren. Sollte die Masse noch etwas zu trocken sein, einfach noch etwas Haferdrink hinzufügen.
- Die Masse auf eine mit Backpapier ausgelegte Form streichen.
- Die eingeweichten Datteln mit dem Erdnussmus pürieren. Erdnüsse unterheben und auf den Haferflockenboden streichen.
- Die Masse am Besten im Gefrierschrank ca. 2h kühlen.
- Die Kochschokolade zum Schmelzen bringen.
- Die Form aus dem Gefrierschrank nehmen, Riegel schneiden und in die Schokolade tunken.

Fotocredit: Daniela Ehrlinger/ leckermäulchen.wordpress.com

Süßes

[Zurück](#)