



Dattel Erdnussbutter Riegel

Dattel Erdnussbutter Riegel

25 Stück(e) Medjool Datteln, entsteint

3 Esslöffel Nick Peanutbutter crunchy

100 g Zartbitterschokolade

1 Teelöffel Lien Ying Bio Kokosöl kaltgepresst

1 Prise(n) grobes Meersalz

1 Handvoll gehackte Erdnüsse

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 10 Personen

Dattel Erdnussbutter Riegel

1.

Entsteinte Medjool-Datteln nebeneinander flach in einer Form ausgelegt mit Backpapier oder auf ein Brett legen, dabei eng aneinanderlegen und gut zusammendrücken, damit ein kompakter Boden entsteht.

Die Erdnussbutter kurz erwärmen, damit sie flüssiger wird und dann gleichmäßig auf dem Dattelboden verstreichen.

Schokolade zusammen mit dem Kokosöl im Wasserbad oder vorsichtig in der Mikrowelle schmelzen.

Anschließend die geschmolzene Schokolade über der Erdnussbutter verteilen.

Eine Prise grobes Meersalz und gehackte Erdnüsse darüberstreuen. Im Kühlschrank ca. 1–2 Stunden (oder im Gefrierfach ca. 30 Min) fest werden lassen. Sobald alles fest ist, aus der Form nehmen und in Stücke schneiden. Im Kühlschrank aufbewahren, damit sie schön fest bleiben.