

Mandelsplitter mit hausgemachter Kuvertüre

Nervennährstoffe
glutenfrei | zuckerfrei
köstlich



Ca. 15 Stück

120 g Mandelstifte
40 g Trockendatteln, entsteint
60 ml Wasser
10 g (ca. 1 EL, gehäuft)
Kakaopulver
30 g Kakaobutter

Tipp: Bio-Zutaten haben meist
intensivere Aromen

1

Mandelstifte ohne Fett in
einer Pfanne bei mittlerer
Hitze leicht anrösten
Datteln mit Wasser ca.
15-30 min einweichen,
dann zu einer karamell-
farbenen Creme pürieren

2

Kakaobutter, Kakaopulver
und Dattelmilch in einem
hohen, hitzebeständigen
Messbecher in einem Topf
mit Wasser erhitzen, bis die
Zutaten geschmolzen sind,
alles gut verrühren

3

Geröstete Mandelsplitter
zugeben, alles gut
mischen, ca. 1 gehäuften
TL der Masse auf ein
Backblech mit Backpapier
geben

Mandelsplitter abkühlen
lassen, verschlossen und
kühl aufbewahren