

RIEGEL AUS DREI ZUTATEN

ZUBEREITUNG (CA. 15 MIN.)

Zutaten (ca. 12 Riegel)

- 24 Datteln (entsteint)
- 330 g gemischte Nüsse und /oder Kerne
- 350 g Schokolade



- Die Datteln (falls zu trocken) in Wasser einweichen.
- Die Nuss-Kern-Mischung mit den Datteln in einen Mixer geben und zu einem formbaren Teig mixen. Je nach belieben kann man die Konsistenz des Teiges größer oder feiner machen.
- Die Schokolade vorsichtig über einem Wasserbad schmelzen. Die flüssige Schokolade vorsichtig in die Formen gießen, sodass eine dünne Schicht entsteht. Formen in den Kühlschrank stellen, bis die Schokolade fest wird.
- Anschließend die Teigmasse auf die Schokolade in die Formen pressen und glatt drücken. Nach belieben nochmal Schokolade darüberträufeln.
- Die Riegel in den Kühlschrank oder Gefrierschrank stellen und festwerden lassen. Abschließend die Riegel aus den Formen lösen und genießen
- Die Riegel können in einem geschlossenen Behälter im Kühlschrank oder Gefrierschrank gelagert werden. Im Kühlschrank halten sie etwa 1 Woche, im Gefrierschrank sind sie bis zu 4 Wochen haltbar.