



Snickers-Bars

Zutaten:

10 Datteln
2-3 Reiswaffeln
2 TL Erdnussmus
1 Handvoll grob gehackte
Nüsse
30-40 g Zartbitterschokolade
(mind. 80 %)

Zubereitung:

Schokolade in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen. Datteln zusammen mit zerkleinerten Reiswaffeln in einem Food-Processor zu einer Masse mixen. Die Masse auf ein Backpapier geben und mit den Händen fest zu einer "Platte" zusammendrücken. Auf diese Platte 2 TL Erdnussmus streichen. Auf das Erdnussmus die gehackten Nüsse verteilen. Geschmolzene Schokolade gleichmäßig über allem verteilen. Die Platte im Kühlschrank kalt stellen, bis die Schokolade fest geworden ist. Dann mit einem Messer in Riegel schneiden und im Kühlschrank aufbewahren.

