

Erdnussbutterschnitten



ZUTATEN

250g Bio Erdnussbutter
30g Kokosmehl
50ml Ahornsirup
100g Edelbitterschokolade
1 EL Kokosöl

ZUBEREITUNG

Die Erdnussbutter (bis auf 2EL) mit dem Kokosmehl und dem Ahornsirup vermischen und verkneten.

Die Teigkugel in eine kleine Backform geben und flach drücken. Der Boden sollte dann ca. 1cm dick sein.

Jetzt die Schokolade mit der restlichen Erdnussbutter und 1 EL Kokosöl im Wasserbad schmelzen und über den Erdnussboden gießen.

Schnitten kühl stellen und genießen, sobald die Schokolade hart ist.

Rezept von www.neuland.bio