

Double-Choc-Erdnussriegel mit Hafer

Leicht ⌚ ca. 25 Min.



Zutaten

1 Portion

16,67 g	cremige Erdnussbutter
2,22 g	Zucker
3,33 g	Erdnüsse
10 g	Haferflocken Großblatt
0,11 EL	Kakao
5,56 g	Zartbitter-Kuvertüre
0,06 EL	Kokosöl
1 Prise	Salz

Zubereitung

Erdnussbutter, Zucker und Salz in einem Topf unter gelegentlichem Rühren erwärmen. Erdnüsse grob hacken. Haferflocken, Kakao und gehackte Erdnüsse zur erwärmten Erdnussbutter zugeben und gleichmäßig vermengen. Die Masse in eine kleine, mit Backpapier ausgelegte Auflaufform füllen und mit den Händen gleichmäßig flachdrücken (etwa 1,5 cm dick). Zartbitterkuvertüre für das Schoko-Topping grob hacken und über dem Wasserbad erhitzen, Kokosöl zugeben, bis sich alles gleichmäßig verbunden hat. Geschmolzene Schokolade gleichmäßig über die Haferflockenmasse gießen und mit einem Teigschaber flach streichen. Die Auflaufform für 30-40 Minuten im Gefrierfach aushärten lassen, dann mit einem scharfen Messer in gleichmäßige Riegel schneiden und genießen.