

Rezept

# Erdnuss-Mandel-Riegel mit Erythrit

Ein Rezept von Erdnuss-Mandel-Riegel mit Erythrit, am 25.04.2024

## Zutaten

### Für den Teig

60 g Erythrit	170 g gemahlene gehäutete Mandeln
60 g weiche Butter	Salz

### Für den Belag

60 g Erythrit	170 g Erdnussbutter (ungesüßt)
60 g Butter	60 g Sahne
1 TL Butter-Vanille-Aroma	

### Für die Glasur

80 g Zartbitter-Schokolade (70 % Kakaogehalt)	2 EL Butter
---	-------------

### Außerdem

quadratische Backform (20 x 20 cm,  
ersatzweise Backrahmen)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal, 12 g F, 3 g EW, 2 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 170° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen, die Form mit Backpapier auslegen. Erythrit im Blitzhacker pulverisieren. Mit Mandeln, Butter und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät auf kleiner Stufe zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Den Teig gleichmäßig auf dem Formboden verstreichen und im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und in der Form abkühlen lassen.
2. Erythrit im Blitzhacker pulverisieren. Erdnussbutter und Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Vom Wasserbad nehmen und glatt rühren. Pulverisiertes Erythrit, Sahne und Aroma einrühren. Die Erdnussmasse auf dem Boden verteilen und mind. 1 Std. kühlen.
3. Schokolade fein hacken und mit der Butter in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Schokobutter glatt rühren, gleichmäßig auf die Erdnussmasse streichen und erneut ca. 1 Std. kühlen.
4. Danach den Boden mithilfe des Backpapiers aus der Form heben und auf ein Küchenbrett legen. Den Boden dritteln und jedes Drittel in 10 Streifen (ca. 7 x 2 cm) schneiden. Zum Aufbewahren in eine gut schließende Dose schichten und im Kühlschrank lagern. So sind die Riegel ca. 1 Woche haltbar.