

Rezept

Vegane Knusperschoko-Berge

Ein Rezept von Vegane Knusperschoko-Berge, am 18.12.2025

Zutaten

150 g	Bitterschokolade (Kakaoanteil mind. 70 %)	20 g	Kokosöl
50 g	Mandelblättchen	70 g	ungezuckerte Cornflakes
1/2 TL	Bourbon-Vanillepulver	1 EL	Agavendicksaft
	Backpapier		

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Eine Schüssel in einen Topf mit warmem Wasser setzen, sodass kein Wasser hineinspritzen kann. Die Zartbitterschokolade und das Kokosöl in die Schüssel geben und im Wasserbad bei kleiner Hitze langsam schmelzen.
2. Inzwischen die Mandeln in einer Pfanne ohne Öl goldbraun anrösten, abkühlen lassen und mit den Cornflakes mischen.
3. Vanille und Agavendicksaft in das Schoko-Kokos-Gemisch einrühren und unter die Cornflakes-Mandel-Masse heben. Vorsichtig umrühren, bis alles von Schokolade bedeckt ist.
4. Mit zwei Teelöffeln 20 kleine Häufchen auf ein Tablett oder einen großen Teller mit Backpapier setzen. Die Schokoberge mindestens 3 Std. (oder über Nacht) im Kühlschrank fest werden lassen. Im Kühlschrank halten sie sich einige Tage.