

## Rezept

# Zuckerfreie Aprikosen-Schokoriegel ohne Backen

Ein Rezept von Zuckerfreie Aprikosen-Schokoriegel ohne Backen, am 18.12.2025

## Zutaten

**40 g** getrocknete Aprikosen

**70 g** Hafer-Schmelzflocken

**40 g** Bitterschokolade

**40 g** gemahlene geröstete Mandeln

**40 ml** Zitronensaft

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Riegel | **Schwierigkeitsgrad** leicht

## Zubereitung

1. Alle Zutaten bis auf die Schokolade mit 40 ml Wasser in einem Blitzhacker zu einer homogenen Masse pürieren und in einer Form zwischen zwei Lagen Backpapier glatt streichen und festdrücken.
2. Die Schokolade grob hacken und über dem Wasserbad schmelzen. Die obere Lage Backpapier entfernen und den Schokoguss gleichmäßig über der Riegelmasse verteilen.
3. Die Masse im Kühlschrank kalt stellen und ziehen lassen. Am nächsten Tag dann in 12 Stücke schneiden.