

Rezept

# Zuckerfreie Karamell-Mandel-Schokolade

Ein Rezept von Zuckerfreie Karamell-Mandel-Schokolade, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>30 g</b> Mandeln	<b>2 EL</b> Kokosblütensirup
<b>70 g</b> Kakaobutter	<b>2 EL</b> Cashew-Mus
<b>2 EL</b> rohes Kakaopulver	<b>1 Msp.</b> gemahlene Vanille
Salz	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 Tafel | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1235 kcal, 110 g F, 19 g EW, 45 g KH

## Zubereitung

1. Die Mandeln fein hacken. Den Kokosblütensirup in einer Pfanne erhitzen und die Mandeln darin karamellisieren. Die Mandeln auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech abkühlen lassen.
2. Die Kakaobutter über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen lassen. Cashew-Mus, Kakaopulver, Vanille und 1 Prise Salz mit einem Schneebesen unterrühren. Dann die Mandeln untermischen.
3. Die Schokomasse in die Schokoladentafelform füllen und im Kühlschrank in ca. 2 Std. fest werden lassen.