

Rezept

Zuckerfreie Karamell-Mandel-Schokolade

Ein Rezept von Zuckerfreie Karamell-Mandel-Schokolade, am 05.12.2025

Zutaten

30 g Mandeln

2 EL Kokosblütensirup

70 g Kakaobutter

2 EL Cashew-Mus

2 EL rohes Kakaopulver

1 Msp. 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.