

Rezept

# Zuckerfreie Karamell-Mandel-Schokolade

Ein Rezept von Zuckerfreie Karamell-Mandel-Schokolade, am 25.05.2024

## 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.