

# Vegane Snickers

Schoko-Erdnuss-Riegel



Linda's DIARY

## ZUTATEN

## ZUBEREITUNG

### HAFER-KOKOS-BODEN

- 100 g Haferflocken
- 40 g Kokosraspeln
- 1 EL Kokosöl geschmolzen
- 2 EL Agavendicksaft
- 120 ml Pflanzenmilch



1. Haferflocken in einen Mixer geben und zu Mehl verarbeiten. Alle Zutaten für den Boden zu eine Art Teig vermengen.
2. Backform oder Schüssel (ca. 20 cm x 20 cm) einfetten oder mit Backpapier auslegen (Alternativ kann auch eine Silikonform verwendet werden, dann entfällt dieser Schritt).
3. Den Teig gleichmäßig in der Form verteilen und mit einem Löffel festdrücken.
4. Im Kühlschrank/ Gefrierfach fest werden lassen.

### DATTEL-KARAMELL-CREME

- 200 g Datteln entsteint
- 3 EL Erdnussbutter
- 1 TL Vanilleextrakt
- Reismilch
- 200 g Erdnüsse (ungesalzen)



1. Alle Zutaten bis auf die Erdnüsse in den Mixer geben und gut durchmischen. (Thermomix). Nach Gefühl noch etwas Reismilch hinzugeben, bis die Creme karamellähnlich wird. Nicht zu flüssig.
2. Nüsse hinzugeben und gut unterrühren.
3. Die Dattel-Karamell-Creme in die Backform auf den Hafer-Kokos-Boden geben und glattstreichen.
4. Nun die Form für ca. 3 Stunden ins Gefrierfach geben und fest werden lassen.

### SCHOKOLADEN-TOPPING

- 200 g vegane Schokolade (nach Wahl, z.B. Zartbitter)
- 2 TL Kokosöl



1. Die Schokolade zusammen mit dem Kokosöl zum Schmelzen bringen (im Topf, Wasserbad oder Mikro).
2. Den gefrorenen "Teig" in ca. 12 Riegel schneiden und aus der Form nehmen.
3. Sofort in der flüssigen Schokolade wälzen und auf ein Backpapier zum Abkühlen legen.
4. Die fertigen Erdnuss-Riegel mit etwas Salz verfeinern und direkt genießen oder im Kühlschrank lagern.