



## Rezept Paleo Mandel Krokant

Zubereitung: Schnell – ca. 15 Min.  
Schwierigkeit: leicht



### Zutaten (35-40 Stück):

- 200 g Mandel Stifte
- 5 gehäufte EL Sesam oder 50 g
- 4 EL Kokosflocken
- ca. 40 1/4 Walnüsse oder halbe Cashew Kerne
- 2-3 getrocknete Aprikosen
- 5-6 EL Honig, Agavendicksaft oder Dattelsirup oder eine andere Süße

Optional:

- 40 g Kokosöl oder Butter
- 100 g Zartbitter-Schokolade oder dunkle Schoko-Couvertüre



## Zubereitung

1. Mandelstifte, Sesam, Kokosflocken in Pfanne rösten - geht alles auf einmal. Anschließend Cashew, Walnüsse ebenfalls rösten. Alles abkühlen lassen.
2. Schokolade im Wasserbad zum Schmelzen bringen.
3. Kokosöl und Honig in Pfanne erhitzen, ca. 2-3 Min. bei niedriger Stufe unter Umrühren köcheln.
4. Alle Kerne und Mandeln in die Pfanne zur Masse dazugeben, untermischen bis eine klebrige Masse entsteht.
5. Backblech mit Backpapier auslegen und mit Teelöffel ca. 2€-große Schokospiegel auf dem Backpapier verteilen.
6. Darauf mit dem EL kleine Portionen von der Mandel-Masse verteilen. Als Deko on top noch je eine Cashew oder einen Walnuss Kern platzieren. Nach Bedarf noch etwas flüssige Schokolade darüber Fliesen lassen. Fertig!
7. Zum Abkühlen und Festigen ca. 30 Min. rausstellen oder in den Kühlschrank.

An Guadn - Achtung Suchtgefahr 😊