



Snickers Eis Bonbons

Schwierigkeit: Leicht, Zeit: 20 Min.



Zutaten: (Für 12 Stück)

- 250g Kokosmilch
- 100g Erdnussmus (kann man mit dem Thermomix oder einem High Mixer auch selbst machen mit etwas Wasser zu den Erdnüssen auf hoher Stufe zähflüssig mixen)
- 50g Ahorn Sirup (Alternativ Kokosblüten, Dattelsirup od. Honig)
- 1 Prise Vanillemark
- 1 Prise Salz

Karamell:

- 25g Erdnussmus
- 25g Ahornsirup (alternativen gehen auch
- 5g Kokosöl
- 1 Prise Salz



Außerdem:

- 240g vegane, zuckerfreie Schokolade, so hochprozentig wie Du es magst, je höher desto besser

Falls nötig:

- 1-2 TL Kokosöl
- 4 EL geröstete Erdnüsse

1. Kokosmilch, Erdnussmus, Ahornsirup, Vanillemark und Salz pürieren und in kleine runde Silikonförmchen (5cm) gießen.
2. Für ca. 1,5-2h tiefkühlen bis alles richtig fest ist.
3. Alle Zutaten für das Karamell kräftig verrühren und dann auf dem Eis verteilen, wenn es erhitzt wird, geht es besser
4. Danach die Erdnüsse draufstreuen und alles 2-3h einfrieren (solange bis sich die Eisbonbons einfach aus der Form lösen lassen)
5. Als letztes die Schokolade zerkleinern und schmelzen
6. Falls diese nicht flüssig genug ist, etwas Kokosöl unterrühren
7. Die Eis-Bonbons zügig mit dem Schokoguss umhüllen / eintauchen und direkt auf Pergamentpapier setzen und im Tiefkühlfach aufbewahren.
8. Im Winter können die Eisbonbons auch draußen in einer Dose aufbewahrt werden.

Nachdem ihr sie aus der Gefriertruhe herausgeholt habt, könnt ihr einen leckeren und süßen Snack genießen! Am besten schmecken diese, wenn sie ein paar Minuten im Kühlschrank leicht angetaut sind!

An Guad´n!