



# Schoko-Leckerei ohne Backen

REZEPT VON SYLVIA NEULICHEDL

Portionen: 60 Stück | leicht | 30 min

## ZUTATEN

- \* 1 Tassen Walnüsse
- \* 2,5 Tassen Datteln ohne Stein
- \* 1 Tasse Mandeln, grob gehackt
- \* 1 Tasse Kakaopulver



## ZUBEREITUNG

1. Datteln im Wasser einlegen.
2. Walnüsse im Mixer fein mahlen und mit dem Kakao vermengen und in einer Schüssel beiseite stellen.
3. Die Mandeln grob mit dem Messer hacken.
4. Datteln abgießen und im Mixer zu feinem Brei verarbeiten.
5. Die Walnuss-Kakomischung und die gehackten Mandeln dazugeben und alles vermengen. Bimby rechtsdrehend 30 Sec - 1 Minute auf Stufe 3.
6. Die Masse in eine Auflaufform geben und etwa 2 cm dick ausstreichen,
7. Mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach ist die Masse schnittfest und kann in Stückeschnitten werden.