

Rezeptidee

Amaranth-Kokos-Lollies



Zutaten Für ca. 10 Stück

- 50 g Alnatura Kokos geraspelt
- 10 g Alnatura Rohrohrzucker
- 330 g Alnatura Erdnusscreme
- 250 g Alnatura Kakaobutter mild
- 2 EL Alnatura Kokosblütensirup
- Alnatura Meersalz
- 125 g Alnatura Amaranth gepufft
- 2 EL Alnatura Kakao schwach entölt

Die Zutaten dieses Rezeptes sind von Natur aus vegan.

Zubereitung Zubereitungszeit ca. 1 h + ca. 2 h Kühlzeit

1. Kokosraspel mit Zucker mischen und in einer beschichteten Pfanne unter ständigem Rühren hellbraun anrösten. Abkühlen lassen.
2. 250 g Erdnusscreme, 150 g Kakaobutter, 1,5 EL Kokosblütensirup und 1 Prise Salz in eine Metallschüssel geben und über dem Wasserbad schmelzen.
3. Eine Form (23 x 30 cm) gut mit Backpapier auskleiden.
4. In einer großen Schüssel Erdnuss-Masse und Amaranth mit den Händen gut vermengen. Da die Masse sehr klebrig ist, empfehlen wir, Handschuhe zu tragen.
5. Masse in die Form geben und mit einem flachen Küchenwerkzeug (z. B. Pfannenwender) gleichmäßig verteilen und festdrücken. Mit Backpapier abdecken und für ca. 1 h 30 min in den Kühlschrank stellen.
6. Für die Glasur die restliche Erdnusscreme, Kakaobutter, Kokosblütensirup und den Kakao unter Rühren über dem Wasserbad schmelzen.
7. Die gekühlte Erdnuss-Amaranth-Masse nach Belieben in Rechtecke schneiden oder Kreise (Ø ca. 4,5 cm) ausstechen.
8. Die Stücke vorsichtig auf Holzspieße stecken. In die Glasur tauchen und mit Kokosflocken bestreuen. Die Spieße im Kühlschrank aushärten lassen.