

## Rezeptidee

### Dattelriegel mit Pistazien und Kakaonibs – ohne Backen



### Zutaten Für 14 Riegel

- 30 g Alnatura Mandeln
- 80 g Datteln getrocknet
- 160 g Alnatura Haferflocken Feinblatt
- 1 Prise Alnatura Meersalz
- 50 g Alnatura Weißes Mandelmus
- 50 g Alnatura Kokosöl nativ
- 100 g Alnatura Tafel Kokos mit Kokosblütenzucker, alternativ Alnatura Schokolade Feine Bitter
- 25 g Alnatura Pistazien geröstet und gesalzen
- 35 g Cranberrys getrocknet
- 20 g Alnatura Kakaonibs

### Zubereitung: 25 min + 3 h Kühlzeit

1. Mandeln im Blitzhacker auf höchster Stufe fein mahlen. Datteln dazugeben und ebenfalls fein zerkleinern. Die Masse in eine Rührschüssel umfüllen. Haferflocken und Salz in den Blitzhacker geben und fein zerkleinern, dann zur Dattelmasse in die Schüssel füllen.
2. Mandelmus mit Kokosöl in einem Topf erwärmen, zu einer homogenen Masse vermengen und zu den restlichen Zutaten in die Rührschüssel füllen. Alles gründlich miteinander vermischen.
3. Eine Backform (ca. 17 x 25,5 cm) mit Backpapier auslegen. Die Dattelmasse gleichmäßig darin verteilen, fest andrücken und glattstreichen.
4. Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Währenddessen Pistazienkerne schälen und halbieren. Die flüssige Schokolade gleichmäßig über die Dattelmasse streichen. Pistazienkerne fest in die Masse drücken, Cranberrys und Kakaonibs ebenfalls darauf verteilen und fest andrücken. Die Backform für mindestens 3 h kühl stellen. Dann die Masse aus der Form holen und in Riegel schneiden.