

Amaranth Riegel

Zutaten für 20 Riegel:

320g Kakaobutter

240g gepopptes Amaranth

2 gestrichene TL gemahlene Vanille

80g gehackte, geröstete Mandeln

160g getrocknete Kirschen

240g Agavendicksaft

200g weißes Mandelmus

40g Bio- Kakao

2 TL Zimt

1 prise Salz

Zubereitung:

Arbeitszeit: 25 Minuten plus 30-60 Minuten Kühlzeit

Kakaobutter in einem kleinen Top über dem Wasserbad schmelzen. Geschmolzene Kakaobutter mit den anderen Zutaten vermengen. Die Masse auf ein Backpapier geben und zu einem Rechteck von ca. 36x 20 cm und einer Dicke von ca. 1,5 cm formen. Ein 2. Backpapier darauflegen und die Masse kurz mit den Handflächen andrücken, um eine glatte Oberfläche zu erhalten. 30 Minuten im Tiefkühler oder 60 Minuten im Kühlschrank kühl stellen. Anschließend mit einem scharfen Messer ca. 20 Riegel schneiden.