Schoko-Dattel-Sweets



Zutaten

80 g Mandelmehl
200 g weiche Datteln (z.B. Medjool)
2 EL Nussmus
1 EL Leinsamen
30 g Kakaopulver
60 g Dattel-Schokolade

Zubereitung

Die Datteln entsteinen und die Leinsamen fein mahlen. Anschließend alle Zutaten bis auf die Schokolade in einen Mixer geben und auf höchster Stufe zu einer glatten Masse verarbeiten.

Die Masse zwischen zwei Lagen Backpapier ausrollen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, gleichmäßig darauf verteilen und die Platte in den Kühlschrank stellen, bis die Schokolade wieder fest geworden ist.

Rezeptidee von Seline Vogel: www.healthy-habit.de