

# LiaLove Kids Rezepte

## Vegane Snickers

### Zubereitung

Vorweg: Für alle die, die keinen Thermomix haben, sondern „nur“ einen Pürierstab oder einen Mixer - die unterste Schicht herzustellen, erfordert etwas Geduld und Zeit. Aber es lohnt sich - versprochen ;-)

1. Haferflocken, Datteln (wir empfehlen, die Datteln zuvor mit dem Messer etwas klein zu schneiden), Kokosöl und Wasser (ca. 5 Esslöffel, falls zu trocken, Wasser dazu geben, aber nicht zu viel) zusammen in einen Mixer geben. Nun heißt es mixen. Vermutlich muss drei, vier, fünf... zehn Mal mit einem Löffel manuell nachgeholfen werden. Manches Gerät kommt vielleicht auch an seine Grenzen... Ergebnis > eine pampige, klebrige Masse.

2. Nun die Masse in eine flache Form oder Dose drücken. Die Schicht sollte nicht zu dick sein. Da die Masse klebrig ist, empfehlen wir, die Form mit Backpapier auszulegen, ein weiteres Blatt Backpapier darauf zu legen und das ganze mit einem kleinen Holzbrett und ausreichend Körperkraft gleichmäßig platt zu drücken. Ist das geschafft, dann ab damit in den Gefrierschrank für 30 Minuten.

3. Die Erdnussbutter mit Agavendicksaft (und wer es mag, etwas Meersalz) vermischen und auf der angefrorenen ersten Schicht verteilen. Die Erdnüsse mit dem Messer etwas klein hacken und auf der Erdnussbutterschicht verteilen. Danach wieder alles ins Gefrierfach für 30 Minuten.

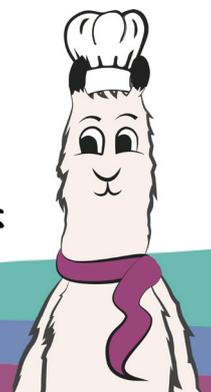
4. Schokolade im Wasserbad schmelzen. Man kann vegane Kuvertüre verwenden, besser ist aber „echte“ dunkle Schokolade, die ist ja ohnehin vegan. Ist die Schokolade geschmolzen, diese gleichmäßig als dritte Schicht ganz oben auftragen. Danach entweder nochmal ins Gefrierfach oder in den Kühlschrank. Wir empfehlen, die veganen Snickers eine Nacht im Kühlschrank durchziehen zu lassen. Am nächsten Tag kann man längliche Riegel schneiden - siehe Bild. Wer echte Schokolade verwendet, wird mit etwas Brüchen rechnen müssen, aber das beeinflusst den Geschmack ganz und gar nicht.

**Das LiaLama und das LiaLove Kids Team wünscht euch guten Appetit und viel Spaß beim Nachmachen :-)**

### Zutaten

- > 2 Tassen Haferflocken
- > 10 getrocknete Datteln
- > 1 Esslöffel Vanillepaste
- > 1 Esslöffel Kokosöl
- > 100 Gramm Erdnussbutter
- > 3 Esslöffel Agavendicksaft
- > gesalzene Erdnüsse
- > 50 - 100 Gramm dunkle Schokolade (vegan)

#Vegane Snickers



Bilder



#Vegane Snickers

