





Was uns an Raw Bites besonders gefällt? Zum einen sind sie super schnell gemacht, zum anderen schmecken sie einfach unglaublich lecker.

Zutaten

1Tafel Ovomaltine Crunchy Schokolade

1 Vanilleschote

300 q Datteln

100 q Walnusshälften

⅓TL Zimtpulver

40 q Mandeln

40 g Cashewkerne

30 g Pistazienkerne

Zubereitung

- ★ Die Schokolade fein hacken. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.
- ★ Die Datteln entsteinen und mit drei Vierteln der Walnüsse, Vanillemark und Zimt im Blitzhacker fein zerkleinern. Die übrigen Walnüsse, die Mandeln und Cashewkerne grob hacken. Mit der gehackten Schokolade und den Pistazien unterkneten.
- ★ Ein Brett mit Backpapier belegen. Die Dattelmasse darauf zu einem Rechteck von etwa 15 × 18 zurechtschieben und 8 Std. trocknen lassen.
- ★ Die Raw-Bite-Masse in 12 Riegel von 3 × 7,5 cm schneiden. In einer Blechdose zwischen Lagen von Pergamentpapier aufbewahrt, halten sie etwa 4 Wochen.

Verwendete Produkte

Ovomaltine Crunchy Schokolade

