

ZUTATEN

für ca. 30 Stück
100 g Schokolade

Für den Boden

100 g Fandler Mandelmehl
80 g Mandeln
1 TL Natron
60 ml Fandler Erdnussöl
2 Eier
30 g Kokosblütenzucker

Für die Nussschicht

100 g Mandeln
100 g Haselnüsse
3 EL Ahornsirup
30 g Kokosblütenzucker
6 EL Fandler Mandelöl
0,5 TL Zimt
0,5 TL Fandler Haselnuss-Salz



Zubereitung

Backofen auf 170°C Umluft vorheizen. Eine eckige Backform (ca. 24 x 24 cm) mit Backpapier auslegen.

Für den Boden die Bio-Mandeln fein vermahlen. Eier mit Kokosblütenzucker aufschlagen und die restlichen Zutaten untermengen. Den Teig am Boden der Backform gleichmäßig verstreichen.

Für die Nussschicht Bio-Mandelöl, mit Kokosblütenzucker, Zimt, Bio Haselnuss-Salz und Ahornsirup in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Haselnüsse und Bio-Mandeln grob hacken und unter die Öl-Zucker-Masse rühren. Gut vermengen und anschließend auf dem Teigboden verteilen.

Im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten backen. Noch heiß in Dreiecke schneiden. Danach vollständig auskühlen lassen.

Schokolade über Wasserbad schmelzen und die Nussecken damit verzieren.

Gutes Gelingen wünscht Monika Druissi!