

## REZEPTIDEE

### Veganer Mandel-Hafer-Snack mit LEICHT&CROSS



#### Zutaten:

- 6 Scheiben LEICHT&CROSS (z.B. Weizen oder Roggen)
- 75 g Haferflocken
- 80 g geschälte Mandeln
- 185 g Himbeeren
- 50 g Mandelmus
- 70 g Ahornsirup
- 100 g Zartbitterschokolade
- 1 EL Kokosöl
- Etwas Meersalz

#### Zubereitung:

LEICHT&CROSS-Scheiben fein zerbröseln, am besten mit einer Küchenmaschine. Mandeln in einer Pfanne für etwa 10 Minuten rösten und anschließend klein hacken.

In einer Schüssel Mandelmus mit Ahornsirup vermischen. Himbeeren leicht zerdrücken und hinzufügen. Alle weiteren trockenen Zutaten unterheben und vermengen.

Muffinform mit Kokosfett einfetten und die Masse gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen.

Schokolade schmelzen und nach Belieben auf den Mandel-Hafer-Bites verteilen. Nach Belieben mit Meersalz und weiteren Mandelstückchen oder getrockneten Himbeeren verzieren.

Die Bites für mindestens zwei Stunden kaltstellen und anschließend vorsichtig aus der Muffinform lösen.