

Snickers Powersnacks

mit Datteln, Erdnüssen und Kakao

Zutaten für 30 Riegel

Für die innere Schicht:

140g Datteln (getrocknet und entsteint)
200 g geröstete Erdnüsse ohne Salz (selber rösten siehe Tipps)
1 TL Vanilleextrakt
1 große Prise Salz
4-6 EL Wasser
Frischhaltefolie ca. 40 x 25 cm

Ca. 50 Stück geröstete Erdnüsse ohne Salz (zum Eindrücken in die Füllung)



zum Video

Für die zwei äußeren Schokoschichten:

250g Datteln (getrocknet und entsteint)
200g geröstete Erdnüsse (ohne Salz)
20g Kakao
1 große Prise Salz
4-6 EL Wasser
2 x Frischhaltefolie ca. 40 x 25 cm

Zubereitung

1. Zuerst die Datteln mit den 200g gerösteten Erdnüssen und dem Vanilleextrakt sowie einer Prise Salz in einen Zerkleinerer geben und alles fein mixen. Danach 4-6 Esslöffel Wasser dazugeben und mixen bis eine homogene Masse entsteht.
2. Ein Stück Frischhaltefolie zuschneiden (ca. 40x25cm) und auf die Arbeitsplatte legen. Die Masse mit nassen Händen darauf drücken und danach mit einem feuchten Nudelholz ausrollen bis es ca. 30x 20cm groß ist. Die Platte auf die Seite legen.
3. Für die Schokoladenschichten: Kakao mit Datteln, gerösteten Erdnüssen und einer Prise Salz wieder in einem Zerkleinerer fein hacken. Danach 4-6 Esslöffel Wasser dazugeben und zu einer homogenen Masse mixen.
4. Die Schokomasse halbieren und jeweils eine Hälfte auf die Frischhaltefolie geben. Den Schokoteig flachdrücken und danach

mit einem feuchten Nudelholz ausrollen, bis er ca. 30 x 20cm groß ist. Das gleiche wiederholen bei der zweiten Platte. 1 Schokoplatte zur Seite legen.

5. Jetzt kommen die Schichten zusammen. Unten legt ihr die ausgerollte Schokoplatte hin. Nehmt dann die helle Platte und stürzt sie mithilfe der Frischhaltefolie auf den Schokoteig. Ziehe die Frischhaltefolie ab. Falls die Platten noch nicht so genau übereinander liegen, kannst du hier noch etwas am hellen Teig verschieben. Drücke die Schichten vorsichtig zusammen.
6. Drücke vorsichtig die ca. 50 Erdnüsse in den hellen Teig hinein.
7. Jetzt nehmt ihr die zweite Schokoplatte und stürzt sie mithilfe der Frischhaltefolie auf den mit Erdnüssen belegten Mittelteil. Drückt beides vorsichtig zusammen. Wenn ihr wollt, könnt ihr die Seiten ein bisschen zusammen eindrücken, so dass es sauberer aussieht.
8. Wenn sich die Platte gut schneiden lässt, könnt ihr sie sofort in Riegel schneiden. Ansonsten legt ihr sie zuerst für 1-2 Stunden in den Gefrierschrank. Danach lässt sie sich auf jeden Fall gut schneiden.

Die Snickers Powersnacks könnt ihr mehrere Monate im Gefrierschrank aufbewahren.

Tipps:

Erdnüsse selber rösten:

Ofen auf 180°C Umluft einstellen. Erdnüsse auf ein Stück Dauerbackpapier (oder auch normales) ca. 20 Min rösten lassen. Nach 10 Min. kurz rausnehmen und mit einem Löffel mischen, sodass sie alle gleich braun werden. **WICHTIG:** bleibt dabei, denn es kann je nach Ofen etwas schneller gehen und sie sollen nicht verbrennen.

Mit klebriger Masse umgehen:

Es hilft immer, die Hände (oder auch euer Nudelholz) zu befeuchten. So klebt es nicht mehr und ihr könnt den Teig besser verarbeiten.