



Schokokuchenriegel mit Cremefüllung

Vegan Kinder Délice Style

ZUTATEN

Für 14 Riegel

Für den Teig:

90 g Mandelmehl
60 g Weizenmehl
40 g Backkakao
1 TL Backpulver
½ TL Natron
1 TL Maisstärke
55 g Kokosblütenzucker
240 ml Mandeldrink
1 EL Apfelessig
1 TL Vanilleextrakt
2 EL geschmolzenes Kokosöl

Für die Creme:

170 g Kokoscreme
1 EL Ahornsirup
1 TL Vanilleextrakt
2 EL Kokosmus

Für die Schokolglasur:

160 g iChoc Classic

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig alle trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen.
2. In einer zweiten Schüssel die feuchten Zutaten verrühren und zu den trockenen geben. Kurz vermengen, bis sich alles zu einer Masse verbunden hat.
3. Eine quadratische Backform mit ca. 18 x 18 cm Größe mit Backpapier auslegen. Alternativ einen Backrahmen oder ein Backblech verwenden.
4. Die Hälfte des Teiges in die Form füllen, glattstreichen und im vorgeheizten Ofen für 10 Minuten bei 175 °C backen. Den Kuchen anschließend aus der Form nehmen und auskühlen lassen.
5. Mit der zweiten Teighälfte genauso verfahren, den Kuchen aber zum Auskühlen in der Form lassen.
6. Alle Zutaten für die Creme in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einer homogenen Masse aufschlagen.

7. Die Creme auf den Boden in der Kuchenform füllen, gleichmäßig verteilen und den zweiten Boden daraufsetzen. Für 2 Stunden ins Eisfach stellen.
8. Nach der Kühlzeit die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen.
9. Den gefüllten Kuchen aus dem Eisfach nehmen und in vierzehn gleichgroße Riegel schneiden.
10. Jeden Riegel einzeln in die Schokolade tauchen und gleichmäßig glasieren. Auf ein Kuchengitter setzen und fest werden lassen.