

## Rentier-Schokoschnitten



### Zutaten

Für 9-10 Stück

#### Für den Teig

200 g Dinkelmehl, Type 630  
50 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln  
1 TL Zimt  
1 Prise Salz  
50 g Kokosblütenzucker  
1 TL Backpulver  
1 EL Apfelessig  
70 ml Kokosöl  
1 EL Ahornsirup  
125 ml Pflanzendrink

#### Für die Karamellschicht

140 g entsteinte Medjoul-Datteln  
1 EL helles Mandelmus  
1 EL Ahornsirup  
1 kl. TL Salz  
2 EL Koksöl

#### Für das Topping

2 Tafeln iChoc Salty Pretzel Schokolade  
3 EL Kokosöl  
18-20 Salzbrezeln  
18-20 Zuckeraugen  
9-10 Mandeln  
grobes Meersalz (optional)

### Zubereitung

- 1.** Mehl, gemahlene Haselnüsse oder Mandeln, Zimt, Salz, Kokosblütenzucker und Backpulver in einer Schüssel vermischen. Apfelessig, Kokosöl, Ahornsirup und Pflanzendrink dazu geben und mit einem Löffel kräftig und kurz zu einem Teig verrühren.
- 2.** Eine rechteckige Backform (ca. 34x11 cm) fetten, den Teig hineingeben und glattstreichen. Bei 180 °C Umluft (170 °C Ober- / Unterhitze) rund 18-20 Minuten backen. Dann aus der Form heben und kurz abkühlen lassen.
- 3.** Währenddessen für die Karamellschicht Datteln, Mandelmus, Ahornsirup, Salz und Kokosöl im Mixer fein cremig pürieren. Bei Bedarf 1 EL Wasser hinzugeben.

**4.** Nun die Karamellschicht auf den Kuchenboden auftragen und im Kühlschrank 30 Minuten fest werden lassen.

**5.** In der Zwischenzeit die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und das Kokosöl einrühren. Dann die Schokoschicht auf die Karamellschicht auftragen.

**6.** Planen, wie der längliche Kuchen in 9-10 gleiche, spitze Dreiecke geschnitten werden kann - aber noch nicht schneiden! Den Kuchen entsprechend mit Zuckeraugen, Salzbrezeln als Geweihe und Mandeln als Nasen dekorieren. Dazu die einzelnen Elemente leicht in die noch weiche Schokoschicht drücken. Optional noch etwas Meersalz aufstreuen.

**7.** Den Kuchen im Kühlschrank für weitere 15-20 Minuten fest werden lassen und anschließend die Schoko-Rentiere nach Plan zuschneiden. Die Schokoschnitten bis zum Servieren kühl lagern.