

# Aladins Energie-Brownie

## ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

2 EL Kokosöl  
1 EL Aladins Kaffeegewürz von  
Sonnentor oder Zimt  
10 entkernte Datteln  
250 g Erdnussbutter  
60 g Kürbiskerne  
80 g gepuffter Amaranth  
3 EL gehackte Mandeln  
200 g 70% Bio-Schokolade  
40 g geriebene Kokosnuss  
Früchte wie z.B. Beeren zum  
Servieren

---

## ZUBEREITUNG

1. Datteln ggf. entsteinen und mit einer Gabel zerdrücken. Kokosöl und Erdnussbutter in einem Topf mit den Datteln bei mittlerer Hitze kurz köcheln lassen. Achte darauf, dass das Mus nicht anbrennt!
2. Erdnussmasse vom Herd nehmen. Mandeln hacken und mit gepufftem Amaranth, Aladins Kaffeegewürz und Kürbiskernen unter die Masse mischen und alles gut verrühren.
3. Eine ofenfeste Form mit Backpapier auslegen, Masse gleichmäßig rein streichen und zwischenzeitlich in den Kühlschrank geben.
4. Schokolade hacken und über einem Wasserbad schmelzen. Geschmolzene Schokolade über die Masse gießen und gleichmäßig verstreichen. Nun das Ganze in den Tiefkühler geben und ca. 1-2 Stunden durchkühlen lassen.
5. Brownies in quadratische Stücke schneiden, mit Kokosflocken und Aladins Kaffeegewürz bestreuen und nach Belieben mit Beeren servieren.



Scan me!

