

Mandel-Schokofudge ohne Zucker (vegan)



 15 min.  52 kcal  SteviaSweet Flüssig

Zubereitung ohne Zucker

1. Das Kokosöl schmelzen. Alle Zutaten inkl. [SteviaSweet Flüssig](#) bis auf die gemahlene Mandeln in eine Rührschüssel geben. Alles zu einer glatten Masse pürieren. Die gemahlene Mandeln dazugeben.
2. Eine kleine Kastenform (10x15 cm) mit Frischhaltefolie auskleiden und die Masse hineinfüllen. Die Form ca. eine Stunde in den Gefrierschrank stellen.
3. Den Fudge in Stücke schneiden und kühl aufbewahren. Nach Bedarf mit Kakaopulver garnieren.

Zutaten für 15 Stück

1	grosse Banane
1 EL	Erdnussbutter
30 g	Kokosöl
1/4 TL	gemahlene Vanille
1 EL	Kakaopulver
1 Prise	Salz
1 TL	SteviaSweet Flüssig
50 g	gemahlene Mandeln

Nährwerte pro Portion

52	kcal
217	kJ
1.5	Protein in g
2.5	Kohlenhydrate in g
4	Fett in g