Amarant Riegel

Zutaten

Vorratsmenge

320 g Kakaobutter
80 g Mandeln
240 g Amarant gepoppt
160 g Cranberries
200 g Agavendicksaft
200 g Mandelmus, weiß
40 g Kakaonibs
1 TL Vanille
2 TL Zimt
1 Prise Salz

Zubereitung

Die Kakaobutter langsam in einem großen Topf schmelzen. Die Mandeln hacken, mit den restlichen Zutaten in den Topf geben und alles gleichmäßig verrühren. Die warme Masse direkt im Anschluss ca. 1,5 cm dick auf ein Blech oder in eine Kuchenform streichen. Für ein bis zwei Stunden gut abkühlen lassen und dann in Riegelform schneiden.