

# Rezept Mai 2014 – Cashew Caramel Konfekt

vegane Süßigkeit - 25 Pralinen



## Zutaten

### Für den Boden:

200 g Cashewkerne (WL)  
½ TL Gem. Vanille (WL)  
1 Pr. Salz  
30 g Agavendicksaft

### Für die Glasur:

30 g Kakaobutter  
20 g Weißes Mandelmus  
¼ TL Gem. Vanille  
8 g Kakaopulver (WL)

### Für den Karamell:

220 g Datteln  
1 Gestr. TL Vanille  
1 Prise Salz

### Topping

2 EL Gepopptes Quinoa (WL)

## So geht's

Für den Boden Cashewkerne, Vanille und Salz im Mixer fein vermahlen. Mit Agavendicksaft vermischen und verkneten. In eine flache Form pressen oder zw. zwei Backpapieren auswellen.

Die Zutaten für das Dattelkaramell gut im Mixer pürieren bis eine gleichmäßige Creme entsteht. Ebenfalls zw. Backpapier auswellen und auf den Boden setzen.

Für die Glasur die Kakaobutter im Wasserbad langsam schmelzen. In der Zwischenzeit Mandelmus, Vanille, Kakao, Agavendicksaft und Salz vermengen und mit einem Schneebesen die geschmolzene Kakaobutter untermischen. Auf den Karamell geben, noch flüssig gepopptes Quinoa darüber streuen. Abgekühlt in Pralinenstücke schneiden.