

# Vegane Dattel-Schokocreme

## Material

Du brauchst:

- 200 g Datteln, über Nacht einweichen
- 100 g Mandelmus
- 2-3 EL Kakaopulver
- Orangenschale
- etwas Orangensaft
- eine Prise Salz



## 1. Zutaten mixen

Die über Nacht eingeweichten Datteln mit einem Teil des Einweich-Wassers im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren.

Etwas Orangenschale und den Saft einer halben Orange hinein geben, sowie das Mandelmus, das Kakaopulver und eine gute Prise Salz

Dann das Mandelmus einarbeiten.

Wenn sich alles gut verbunden hat, das Kakaopulver dazu geben und ebenfalls gründlich einarbeiten.

## 2. Dattel-Schokocreme abfüllen

In kleine Gläser füllen und kühl aufbewahren.

Die Creme hält im Kühlschrank ca. 8 Tage frisch.

