

Date Bark

Letztes Jahr ging ja „Date Bark“, also „Dattelrinde“, als gesunde Snickers-Alternative viral: ich hatte das bei [Deliciously Ella](#) gesehen und wollte es seitdem nachmachen. Weil ich mit



Erdnussmus gefüllte und in Schokolade getauchte Datteln LIEBE, es aber HASSE, diese herzustellen: dafür reicht meine Geduld leider nicht. Und wenn es Euch genau so geht, ist Date Bark die perfekte Alternative! Das geht richtig schnell und ist sooo lecker: probiert es aus!

Zutaten

- entsteinte, weiche Datteln (Softdatteln oder weiche Medjool-Datteln)
- Erdnussmus (auf der Zutatenliste sollten wirklich nur Erdnüsse und Meersalz stehen!), gerne stückig
- vegane Schokolade (ich bevorzuge dunkle)
- evtl gesalzene Erdnüsse

Zubereitung

Zuerst legt Ihr die Datteln einfach aufgeklappt auf ein Backpapier.

Dann bestreicht Ihr sie großzügig mit stückigem Erdnussmus: jetzt könntet Ihr auch noch eine Schicht gesalzene Erdnüsse drüberstreuen, ich hatte leider keine da!

Als nächstes schmelzt Ihr Eure Schokolade (ich habe die nicht gegessenen veganen Weihnachtsschokofiguren vom letzten Jahr genommen - das ist sehr dunkle Bio-Schokolade und die finde ich perfekt!) über dem Wasserbad (oder, wenn Ihr habt, in einer Mikrowelle).

Die geschmolzene Schokolade verteilt Ihr sehr großzügig über die mit Erdnussmus bedeckten Datteln.

Alles schön verstreichen und über Nacht (oder einige Stunden) kühl stellen.

Nach der Kühlzeit grob in mundgroße Stücke schneiden und GENIESSEN!

Unbedingt im Kühlschrank aufbewahren: so schmeckt Eure Date Bark am besten!