



## Mandelhörnchen – Basisch

### Zutaten für 20 Hörnchen

#### Für die Mandelhörnchen

- 140 g Cashewkerne
- 120 g weisse Mandeln
- 50 g weisse Schokolade, vegan – im Wasserbad schmelzen
- 70 ml Orangen-Dattel-Saft – [selbermachen](#)
- 1 TL Bio-Kakaopulver
- ½ TL Vanillepulver
- etwas Kristallsalz

## Zubereitung

- Vorbereitungszeit ca. 15 Minuten
- Koch-/Backzeit ca. 12 Stunden
- Zieh-/Ruhezeit ca.

Für die Mandel-Hörnchen die Cashews und Mandeln fein vermahlen, in eine Schüssel füllen und mit Kakao, Vanille und Salz vermengen.

Den Orangen-Dattelsaft einrühren und den Teig mit feuchten Händen zu einer ca. 1 cm dicken Rolle formen.

Von dieser Rolle gleich grosse Stücke abschneiden (je nach gewünschter Hörnchen-Grösse). Anschliessend die Hörnchen auf die Einschübe eines Dörrgeräts oder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 40 - 45 °C im Dörrgerät oder Backofen 12 Std. trocknen.

Die Mandel-Hörnchen mit weisser Schokolade garniert geniessen.

## Nährwerte pro Hörnchen

- Kalorien: 39 kcal
- Kohlenhydrate: 1 g
- Eiweiss: 1 g
- Fett: 3 g