

# Viel Genuss mit einem Biss

## Rezept für Walnuss-Karamell-Bites

**W**ie heißt es so schön: Schokolade fragt nicht, Schokolade versteht. Und sie schmeckt. Das darf sie auch – vor allem in der Adventszeit. Im Rezept für Walnuss-Karamell-Bites sorgt sie für das richtige Topping.

### ZUTATEN FÜR 15 PORTIONEN

#### Für den Boden

- ▶ 55 g Kokosmehl
- ▶ 150 g Walnüsse, etwa Kalifornische Walnüsse
- ▶ 55 g Kokosöl
- ▶ 80 g Ahornsirup

#### Für das Dattelkaramell

- ▶ 400 g Medjool Datteln
- ▶ 45 g Kokosöl
- ▶ 50 g Walnussbutter
- ▶ 100 g Walnüsse, etwa Kalifornische Walnüsse
- ▶ 1 TL Vanilleextrakt

#### Für das Topping

- ▶ 200 g Schokolade
  - ▶ 20 g Kokosöl
- Zubereitungszeit 45 Minuten  
und Kühlzeit 60-90 Minuten

Fotos: California Walnut Commission,  
Adobe Stock/  
electriceye



### ZUBEREITUNG

- ▶ 1. Eine Backform von 20x20 cm mit Backpapier auslegen und zur Seite stellen.
- ▶ 2. Für den Boden die Walnüsse in einen Mixer geben und möglichst fein mahlen. Das Kokosöl zerlassen. Anschließend alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Löffel gründlich vermengen. Den Teig in die Backform geben, gleichmäßig verteilen und festdrücken. In den Kühlschrank stellen.
- ▶ 3. Für das Dattelkaramell nun die Datteln zusammen mit den anderen Zutaten in einen (Hochleistungs-)Mixer geben und für 60-90 Sekunden mixen, bis ein feines Karamell entstanden ist.
- ▶ 4. Die Walnüsse von Hand in das Dattelkaramell kneten. Das Dattelkaramell von Hand auf dem

Boden verteilen und möglichst glatt drücken. In den Kühlschrank geben.

- ▶ 5. Die Schokolade grob hacken und mit dem Kokosöl in einen Topf geben. Auf niedriger Stufe zerlassen. Die Schokolade auf das Karamell geben und verteilen. Nun für 60-90 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis die Schokolade fest ist.
- ▶ 6. Die Walnuss-Karamell-Bites mithilfe des Backpapiers aus der Backform heben und mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden.

so

**Tipp:** Die Walnuss-Karamell-Bites können in einem luftdichten Gefäß für bis zu einer Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Guten Appetit!



➔ Mehr Rezeptvorschläge unter [www.walnuss.de](http://www.walnuss.de)



- Fenster
- Türen
- Rollläden



*Wir wünschen unseren Kunden  
und Geschäftsfreunden frohe,  
erholungsreiche Feiertage sowie  
für das Jahr 2025  
Gesundheit, Glück und Erfolg.*

Pritzwalker Chaussee 6 • 19348 Perleberg/Spiegelhagen  
Telefon: (0 38 76) 61 65 94 WhatsApp: (0176) 45 28 55 44  
Shop: <https://www.fenster-tueren-spiegelhagen.de/>

[vrbprignitz.de](http://vrbprignitz.de)



**Wir wünschen allen  
frohe Festtage!**

**Morgen  
kann kommen.**

Wir machen den Weg frei.



## Weihnachtszeit -

*zur Ruhe kommen, sich besinnen,  
Klarheit schaffen und Kraft sammeln  
für das kommende Jahr.*

*In diesem Sinne wünschen wir  
erholungsreiche Weihnachtstage und  
einen guten Start ins neue Jahr!*

**PrignitzCompi**  
COMPUTER • NETZWERKE • SERVICE • SICHERHEIT

19322 Weisen, An der Mühle 26a  
Tel. 0 38 77 - 56 67 60

**EP: Zeranski**

19348 Perleberg, Schuhmarkt 2  
Tel. 0 38 76 - 3 00 47 77

Volks- und Raiffeisenbank  
Prignitz eG

