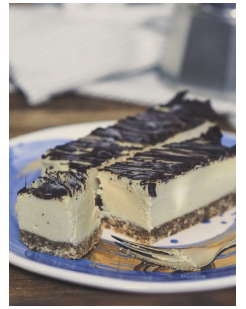


# NO BAKE SNICKERDOODLE SLICE



Autor Melanie Kristina ([www.melaniekristina.de](http://www.melaniekristina.de))

Dauer 20 Minuten + Gefrierzeit

Portionen 8

Link <http://melaniekristina.de/no-bake-snickerdoodle-slice/>

Rezept leicht abgeändert von <https://www.unconventionalbaker.com/recipes/raw-snickerdoodle-slice/>

## Zutaten:

- Crust:
  - 1/2 cup Mandeln (z.B. gehackte)
  - 3 weiche Datteln
  - 1/2 EL Ahornsirup
  - 1/2 EL Kokosöl
  - 1/2 TL Zimt
- Filling:
  - 1 cup Cashews, eingeweicht für ca. 4 Stunden
  - 4 EL Ahornsirup
  - 4 EL Kokosöl
  - 4 EL Mandelmilch
  - 2 TL Vanilleextrakt
  - etwas Salz
- Topping:
  - 20 g Schokolade (dunkel, 75%)
  - 1/3 TL kokosöl

## Zubereitung:

1. [Hier](#) findet ihr die Arbeitsschritte für Crust und Filling.
2. Für das Schokoladentopping die Schokolade mit dem Kokosöl (z.B. im Wasserbad) schmelzen.
3. Über dem gefrorenen Filling verteilen.