

Plätzchen im Glas

Zutaten:

für die Nussmischung:

- 100g Walnüsse
- 100g Haselnüsse
- 50g Mandeln
- 150g Datteln

für die Füllung:

- 1 sehr reife Banane
- 50g Cashew_Kerne (1 Stunde eingeweicht in Wasser)
- 2 EL Chia Samen
- 1 EL Honig oder Agavensirup



Finsh:

½ Tafel Schokolade 75%

Zubereitung:

Alle Zutaten Nussmischung in der Küchenmaschine mit Messereinsatz zu einer klebrigen Masse verarbeiten.

2 Drittel davon in kleine Gläser verteilen und festdrücken.

Im Mixer die Zutaten Füllung ca. 1min mixen und auf die Nussmischung in den Gläsern geben.

Den Rest der Nussmischung locker auf der Creme verteilen.

Die Schokolade schmelzen und mit einem kleinen Löffel dekorativ als Finish über die Plätzchen im Glas träufeln.

Alles für eine Stunde in den Kühlschrank.