

RECIPE

No-Bake Carrot Cake Trüffel mit nutella®

Mittel

1 h 0 min



ZUTATEN

FÜR 12 PORTIONEN

Für die nutella®-Karotten-Masse:

- 100 g Karotten, gerieben
- 50 g Mandeln, gemahlen
- 100 g Haferflocken
- ½ TL Zimt
- ¼ TL Ingwer, gemahlen
- ¼ TL Muskatnuss, gemahlen
- 60 ml Honig oder Ahornsirup
- 120 g nutella®

Für die Trüffel-Böden:

- 12 St. Butterkekse (rund)

Topping:

- 60 g nutella®

Back-Utensilien:

- 1 Messer
- 1 Schneidebrett
- 1 mikrowelleneignete Schüssel
- 1 Spachtel
- Frischhaltefolie
- 1 Teelöffel
- 1 Spritzbeutel



Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g Nutella® pro
Person aus!

ZUBEREITUNG



1 | In einer großen Schüssel die geriebenen Karotten, gemahlene Mandeln, Haferflocken, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Honig oder Ahornsirup und nutella® vermengen, bis eine gleichmäßige Mischung entsteht.



2 | Die Mischung zu kleinen Kugeln in Ostereierform rollen und auf einen Butterkeks legen. Kugeln für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, damit sie etwas fester werden. Kugeln aus dem Kühlschrank nehmen und mit nutella® dekorieren, dazu einen Spritzbeutel verwenden.



3 | Kugeln aus dem Kühlschrank nehmen und mit nutella® dekorieren, dazu einen Spritzbeutel verwenden

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept