

# Peanutbutter-Vanilla-Protein Bars

## Zutaten

400 g reines Bio Erdnussmus Crunchy (z.B. Rapunzel)

280 g Reissirup

170 g veganes Vanilleproteinpulver (z.B. Sunwarrior)

100 g Seidentofu

1/2 TL Bourbonvanille

ca. 200 g dunkle (zuckerfreie) Kuvertüre (mit Xylit und/oder sehr hohem Kakaoanteil)

## Zubereitung

Das Erdnussmus mit Seidentofu, Reissirup und Vanille cremig rühren, dann das Proteinpulver einmengen und in eine mit Backpapier ausgelegte Auflaufform drücken und schön flach pressen. Für ca. 2 Stunden im Kühlschrank kühl stellen und dann in ca. 18 Riegeln schneiden. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Riegel auf 2 x glasieren (d.h. die Unterseite beim 2. Mal nach oben) und somit die Oberseite nach dem Erkalten nochmals mit Kuvertüre bestreichen (Wellenmuster mit dem Pinsel). Nach dem Glasieren immer am Besten auf Backpapier oder einer Silikonmatte ablegen und danach im Kühlschrank aufbewahren.