

## POWERRIEGEL COCOJAMBO



## ZUBEREITUNG

### Zutaten Cocojambo

ca. 12 Stück  
200 g Ungeröstete Müeslimischung  
(Haferflocken, Dinkelflocken,  
Quinoaflocken)  
1 EL Dattelsirup (oder Honig)  
30 g Kokosflocken  
20 g Amaranth  
20 g Mandelblättchen oder Splitter  
1 Prise Salz  
2 EL Ovomaltine Crunchy cream (vegan mit  
dunkler Schokolade)  
2 EL Kokosöl  
1 Banane (mit Gabel zerdrückt)  
1 dl Wasser  
Dunkle Kuvertüre

### Zubereitung Cocojambo

Die Ovomaltine Cream mit dem Kokosöl schmelzen und mit allen Zutaten vermischen. Die Masse auf ein Blech geben und bei 150 Grad ca. 10–15 Minuten backen. Noch warm in Stücke schneiden.