

Wichtiger Hinweis: Dieses Rezept ist für die Weglassphase geeignet. Bitte passe es aber dennoch der individuellen Verträglichkeit deines Kindes an.

## Neues Febatella

### Zutaten

200 g Mandeln  
1 Prise Salz  
3 Esslöffel Rapsöl  
1 Esslöffel Carob  
½ Teelöffel Vanillemark  
3 Esslöffel Stevia-Erythrit-Gemisch



### Zubereitung

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Mandeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und etwa 8 bis 10 Minuten rösten. Gegen Ende der Röstzeit gut aufpassen, da die Nüsse schnell verbrennen können!

Die gerösteten Mandeln in einen Küchenhäsler geben und zu einer feinen Paste mahlen. Anschließend alle weiteren Zutaten hinzufügen und gut verrühren bzw. pürieren.

Die Schoko-Mandel-Creme in ein vorbereitetes, sauberes Glas mit Deckel füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Dieses Rezept ist von Sibylle W.