



VEGAN BOX

WWW.VEGAN-BOX.DE

CRUNCHY ERDNUSS-KAKAO-BÄLLCHEN:

Ob als gesunder Snack und Energielieferant zwischendurch oder leckere Süßigkeiten-Alternative – diese Pralinen gehen eigentlich immer! Diese Erdnuss-Kakao-Bällchen sind mit Sicherheit ein Highlight für alle Schoko- und Nuss-Fans. Die Nuss in der Pralinen-Mitte sorgt hier für den Extra-Crunch! :-)

ZUTATEN:

- 2 EL Buchweizen
- 10 Datteln
- 1 EL Kakaonibs
- 3 TL Kakaopulver
- 2 TL Sirup (Ahornsirup, oder Schokosirup)
- 2 EL Erdnussmus
- 2 EL Erdnüsse



ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten zusammen in einen Mixer oder Zerkleinerer geben und auf höchster Stufe so lange zerkleinern bis sich eine Masse bildet.

Die Masse aus dem Mixer herausholen und mit der Hand zu kleinen Kugeln formen.

Wer mag, kann noch eine Nuss in die Mitte der Praline setzen.

Nach dem Formen die Kugeln für 10 min ins Gefrierfach legen und anschließend in Kakaopulver rollen.

Die Bällchen lassen sich problemlos ein paar Tage im Kühlschrank lagern - aber mal ehrlich: so lange halten sie doch eh nicht... ;-)

FRAGEN ODER ANREGUNGEN?

Kontakt:

VEGAN BOX
Am Brögel 13
42285 Wuppertal

F: 0202-49678591
www.vegan-box.de

GUTEN APPETIT!

