

Rezept

Maroni-Kugeln

Ein Rezept von Maroni-Kugeln, am 08.12.2025

Zutaten

150 g Maronen (vorgegart und vakuumiert)

80 ml Traubensaft

3 EL Rapsöl

gemahlene Vanille

1 Prise Salz

50 g helles Mandelmehl

3 Soft-Feigen

3 TL Kakaopulver

Ceylonzimt

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 35 Kugeln | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 30 kcal, 1 g F, 1 g EW, 3 g KH

Zubereitung

1. Alle Zutaten, bis auf 1 TL Kakaopulver, in den Blitzhacker füllen und zu einer homogenen Masse pürieren. Mind. 1 Std., am besten über Nacht, quellen lassen.

2. Mit beiden Händen kleine Kugeln daraus formen. Übriges Kakaopulver auf einen flachen Teller streuen und die Kugeln darin wälzen. In einer Frischhaltebox im Kühlschrank lagern. Bleibt gut gekühlt ca. 2 Wochen frisch.