

## Rezept

# Maroni-Kugeln

Ein Rezept von Maroni-Kugeln, am 08.12.2025

## Zutaten

<b>150 g</b>	Maronen (vorgegart und vakuumiert)	<b>50 g</b>	helles Mandelmehl
<b>80 ml</b>	Traubensaft	<b>3</b>	Soft-Feigen
<b>3 EL</b>	Rapsöl	<b>3 TL</b>	Kakaopulver
	gemahlene Vanille		Ceylonzimt
<b>1 Prise</b>	Salz		

## 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.