

Rezept

Maroni-Kugeln

Ein Rezept von Maroni-Kugeln, am 23.04.2024

Zutaten

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