

Rezept

# Paleo Dattel-Walnuss-Pralinen

Ein Rezept von Paleo Dattel-Walnuss-Pralinen, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>30 g</b> Mandeln	<b>50 g</b> Datteln (ohne Stein)
<b>30 g</b> Walnusskerne	<b>1 Pck.</b> gemahlene Bourbon-Vanille
<b>1 TL</b> Ahornsirup	<b>1 kleine Prise</b> Salz
<b>2 EL</b> Kakaopulver	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal, 5 g F, 2 g EW, 5 g KH

## Zubereitung

1. Von den Mandeln 8 Stück beiseitelegen, die restlichen Mandeln grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett hellbraun anrösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Die Datteln grob hacken und mit den Walnusskernen, den gehackten Mandeln, Bourbon-Vanille, dem Ahornsirup und dem Salz im Blitzhacker fein pürieren.
3. Die Dattel-Walnuss-Masse in 8 gleich große Portionen teilen und zu Kugeln rollen. Dabei 1 Mandel in der Mitte jeder Kugel platzieren.
4. Den Kakao auf eine Untertasse oder in eine kleine Schüssel häufen und die Kugeln darin wälzen. Die Pralinen sofort servieren oder bis dahin zugedeckt kühl stellen.