

Rezept

# Schokokugeln mit Haselnusskern

Ein Rezept von Schokokugeln mit Haselnusskern, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>110 g</b> Haselnusskerne	<b>60 g</b> Haselnussmus
<b>40 g</b> Reissirup (ersatzweise Dattelsirup)	<b>2 EL</b> Kakaopulver
<b>1 EL</b> Kokosöl	<b>½ TL</b> gemahlene Vanille
Salz	<b>75 g</b> Bitterschokolade (100 % Kakaogehalt; ersatzweise Schokolade mit Kokosblütenzucker)
<b>3 EL</b> gehackte Haselnusskerne	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 14 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal, 14 g F, 3 g EW, 5 g KH

## Zubereitung

1. Von den Haselnusskernen 14 Stück beiseitelegen, die übrigen im Mixer mittelfein hacken. Haselnussmus, Reissirup, Kakaopulver, 1 EL Kokosöl, gemahlene Vanille und 1 Prise Salz dazugeben und alles gut durchmischen, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
2. Einen flachen Teller mit einem Stück Backpapier belegen. Aus der Schokomasse 14 gleich große Kugeln formen. In die Mitte je eine Haselnuss drücken und mit der Masse umschließen. Die Kugeln auf den Teller legen und ca. 30 Min. kühlen. Inzwischen die Schokolade hacken und in einer hitzefesten Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Gehackte Nüsse unterrühren.
3. Schokokugeln in die flüssige Schokolade geben und behutsam darin wenden, bis sie vollständig mit Kuvertüre überzogen sind. Dann mithilfe einer Gabel herausnehmen und wieder auf den Teller legen. Im Kühlschrank in ca. 15 Min. fest werden lassen.