

Rezept

Amaranth-Schokokugeln

Zutaten

20g Huber-Mühle
Bio Amaranth gepufft
280g Erdnussmus crunchy
1 TL Vanillezucker
80g Agavensirup
20g Kakao
½ TL gem. Zimt
1 Prise Salz

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einer Gabel gut miteinander vermischen.
So vermischen, dass eine Masse entsteht, aus der sich sehr gut Kugeln formen lassen.
Mit einem Teelöffel so viel Masse entnehmen, dass ca. 2 cm große Kugeln geformt werden können.
Diese Kugeln in Pralinenpapierförmchen setzen und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank geben.
Schmeckt gut gekühlt am besten.

Wir wünschen gutes Gelingen!