

GESUNDE SCHOKO NUSS PRALINEN



ZUTATEN:

reichen für ca. 24 Stück

400 g Datteln entsteint

120 g Cashew Nüsse

100 g Walnüsse

10 g Pistazien

4 EL Kakaopulver

1 EL Mandelmus

1 Prise Salz

1 TL Zimt

Zum Wälzen nach Belieben:

Pistazien, Mandelblättchen, Kakaopulver



ZUBEREITUNG:

1. Cashews und Walnüsse im Multizerkleinerer der Kenwood Küchenmaschine (mit dem Edelstahlmesser) fein mahlen.
2. Kakao und Salz hinzugeben und kurz vermischen.
3. Bei laufender Küchenmaschine nach und nach die Datteln hinzugeben und bei höchster Stufe solange zerkleinern, bis eine schöne, glatte Masse entsteht.
4. Immer kleine Portionen von der Masse abnehmen und zu kleinen Kugeln formen. Dafür Einweghandschuhe benutzen!
5. Die geformten Kugeln dann in Kakaopulver, zerkleinerten Pistazien und Mandelblättchen drehen.
6. Zubereitungsdauer: 25 Minuten

Hinweis: Die Schoko-Pralinen sollte man am besten in einem luftdichten Gefäß im Kühlschrank aufbewahren. So halten sie sich bis zu einer Woche.