Schoko-Nuss-Kugeln

Zeit gesamt
1h 10min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Soft Datteln, getrocknet und entsteint	100 g
Cashewkerne	50 g
Pekannusskerne	50 g
Schokolade, Zartbitter	80 g
Honig	1 EL
Zimt	0.25 TL

Zubereitung

Küchenutensilien

hohes Gefäß, mittlerer Topf, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. In einen Topf Datteln geben und mit Wasser bedecken, auf mittlerer Stufe zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und ca. 30 Min. einweichen lassen. In einer Pfanne je 30 g Cashewkerne und Pekannüsse auf mittlerer Stufe fettfrei rösten, bis sie anfangen zu duften. Abkühlen lassen und grob hacken, beiseitestellen. Übrige Nüsse mit einem Pürierstab oder Mixer fein mahlen.

2. Schokolade hacken. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. In einer Metallschüssel gehackte Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Abkühlen lassen.

3. Datteln abtropfen lassen. In einem hohen Gefäß Datteln, Honig und gemahlene Nüsse fein pürieren, nach und nach Schokolade dazugießen. Die Schoko-Nuss-Masse mit Zimt abschmecken und im Kühlschrank ca. 15 Min. fest werden lassen.

4. Von der Masse mithilfe von 2 Teelöffeln kleine Portionen abstechen und mit den Händen zu Kugeln formen. Anschließend in den gehackten Nüssen wälzen. Schoko-Nuss-Kugeln bis zum Servieren kühl stellen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	359 kcal
Kohlenhydrate	37 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	23 g