

- A. HAZELCHOC-PRALINEN**
- B. KOKOS-MANDEL-COOLER**
- C. ERDNUSS-SCHOKO-CRUNCH**
- D. CINNAMON BLISS KISS**



A

B

C

D

A. Hazelchoc-Pralinen

ZUTATEN für ca. 22 Stück

Für die Pralinenmasse:

200 g geröstete Haselnüsse
 ½ TL gemahlene Vanille
 1 Prise jodiertes Meersalz
 50 g Agavendicksaft
 5 g Bio-Kakao

Für den Schoko-Mantel:

40 g geröstete Haselnüsse
 120 g Kakaobutter
 1 Msp. gemahlene Vanille
 60 g Agavendicksaft
 20 g Bio-Kakao
 1 Prise jodiertes Meersalz

ZUBEREITUNG ca. 20 Minuten plus

ca. 30 Minuten Kühlzeit

Im Mixer 100 g **Haselnüsse** etwas gröber und 100 g **Haselnüsse** fein mahlen. Mit den anderen **Zutaten** für die Pralinenmasse vermengen und zu kleinen Kugeln formen. Für ca. 20 Minuten im Tiefkühler kühl stellen.

Für den Schoko-Mantel **Haselnüsse** im Mixer grob zermahlen. **Kakaobutter** in einem kleinen Topf erhitzen, die übrigen **Zutaten** für den Schoko-Mantel dazugeben und umrühren. In eine kleine Schale füllen und ca. 10 Minuten im Tiefkühler abkühlen lassen.

Pralinen in die flüssige, leicht angedickte Schokolade tunken, auf einem Kuchengitter abtropfen lassen. Eventuell zweimal in die Schokolade tunken, falls die Schokolade zu flüssig ist.

B. Kokos-Mandel-Cooler

ZUTATEN für ca. 22 Stück

60 g geschälte ganze Mandeln
 90 g Kokosraspeln
 100 g weißes Mandelmus
 30 g Agavendicksaft
 1 Prise jodiertes Meersalz
 1 Msp. gemahlene Vanille

ZUBEREITUNG ca. 20 Minuten

Mandeln und die Hälfte der **Kokosraspeln** im Mixer zermahlen. Mit allen anderen **Zutaten** zu einem Teig vermengen und zu Kugeln formen.

C. Erdnuss-Schoko-Crunch

ZUTATEN für ca. 30 Stück

270 g Erdnussmus Crunchy
 20 g Bio-Kakao
 80 g Agavendicksaft
 1 Msp. gemahlene Vanille
 20 g gepopptes Amaranth

ZUBEREITUNG ca. 5 Minuten plus

ca. 15 Minuten Kühlzeit

Erdnussmus, Kakao, Agavendicksaft und **Vanille** zu einer glatten Masse vermengen. **Amaranth** unterheben, zu Pralinen formen und ca. 15 Minuten kühl stellen.

D. Cinnamon Bliss Kiss

ZUTATEN für ca. 20 Stück

40 g gepopptes Amaranth
 140 g Cashewmus
 50 g Agavendicksaft
 1 Prise jodiertes Meersalz
 ½ TL gemahlener Zimt

ZUBEREITUNG ca. 10 Minuten plus

ca. 10 Minuten Kühlzeit

Alle **Zutaten** in einer Schale mit einer Gabel vermengen. Anschließend zu Kugeln formen und ca. 10 Minuten in den Tiefkühler stellen.