



SCHOKO-PRALINEN MIT
CAFÉ PINO ORIENTAL

ZUTATEN

(für ca. 30 Pralinen)

130g Datteln
50g gemahlene Mandeln
20g Kakaopulver
10g Café Pino Oriental Pulver
1 Prise Salz

Zum Rollen:

1 EL Kakaopulver
1 EL Café Pino Oriental Pulver

TIPP für Nussallergiker:

Das Rezept funktioniert auch super mit gemahlener Erdmandeln.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einen kräftigen Mixer geben und so lange pürieren bis sich die Zutaten zu einem Teig verbinden. Eventuell immer wieder eine kurze Pause machen, damit die Pralinenmasse nicht zu heiß wird.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen. Das Kakaopulver und das Café Pino Oriental Pulver mischen und die Kugeln darin rollen.

In einem verschlossenen Glas halten die Pralinen ca. 1 Woche, wenn sie nicht vorher aufgegessen sind.



Café Pino Oriental ist eine Mischung aus heimischem Lupinenkaffee und erlesenen orientalischen Gewürzen.

Weitere Rezepte finden Sie unter:
www.kornkreis.bio



KORNKREIS
Erzeugergemeinschaft GmbH
Talstraße 21 · 89542 Herbrechtingen
DE-ÖKO-006 - info@kornkreis.bio