

Maroni-Kugeln

Zutaten

Für ca. 35 Kugeln

150 g	Maronen (vorgegart und vakuumiert)
50 g	Mandelmehl
80 ml	Traubensaft
3	Soft- Feigen
3 EL	Walnuss- oder Mandelöl
3 TL	Kakaopulver
1 TL	Zimt
	etwas gemahlene Vanille
	1 Prise Salz



Alle Zutaten, bis auf 1 TL Kakaopulver mit einer Küchenmaschine zu einer homogenen Masse pürieren.
Mindestens 1 Std., am besten über Nacht quellen lassen.

Mit beiden Händen kleine Kugeln daraus formen. Übriges Kakaopulver auf einen flachen Teller geben und die Kugeln darin wälzen. In einer Frischhaltebox im Kühlschrank lagern. Bleibt gut gekühlt ca. 2 Wochen Frisch.

Tipp: Wenn man die Kugeln mit Haselnüssen füllt, wird es etwas Kalorienreicher und macht länger satt.



Guten Appetit!

wünscht Ihre Ölmühle Illingen