

Schokoladen-Trüffel mit Kidneybohnen & Quinoa

Zutaten (für 12 Kugeln)

- 135 g Kidneybohnen gut gespült & abgetropft
- 100 g Zartbitterschokolade
- 2 EL Kokosbutter
- 2 EL Backkakao
- 3 EL Honig
- 1 TL Vanilleextrakt
- 3 EL gepuffter Quinoa
- 40 g getrocknete Sauerkirschen

ZUBEREITUNG

1. Schokolade zusammen mit der Kokosbutter vorsichtig im Wasserbad schmelzen, bis eine glatte Masse entsteht.
2. Kidneybohnen, Kakao, Honig und Vanille im Mixer zu einer feinen Paste verarbeiten.
3. Die Schoko-Kokos-Mischung unter die Bohnenmasse rühren.
4. Gepufften Quinoa und Kirschen von Hand unterheben.
5. Die Masse für 30 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen, dann zu Kugeln rollen.
6. Eventuell Kugeln nochmal durch Kakaopulver rollen.