

Schoko-Nuss-Kugeln

bei Bedarf Stückzahl beliebig verändern = Rezept passt sich automatisch an

| | | | | | |
|--------------------------|----------------------------------|----------------|-------|--------|---------------|
| | für ca. 70 Kugeln | = | 617 g | = ca. | 8,88 € |
| | Kugel-Ø = ca. 2 cm | 1 Kugeln | ca. | 0,13 € | |
| | (alles im Mixer zerkleinern) | | | | Preis |
| 50 g Rosinen | (trocken) | | | | 0,25 € |
| 50 g Datteln | (trocken) | | | | 0,40 € |
| 170 g Walnüsse | (trocken) | | | | 0,77 € |
| 100 g Mandeln | (trocken) | | | | 1,60 € |
| 50 g Haselnüsse | (trocken) | | | | 0,23 € |
| 2 g Salz | = 2 Prisen | | | | 0,01 € |
| 100 g Honig > von Imker! | (fest - möglichst nicht flüssig) | | | | 1,00 € |
| 50 g Kakao-Pulver | | | | | 2,83 € |
| 30 g Kakao-Butter | | | | | 0,96 € |
| 15 g Kakao-Pulver | | für Außenbelag | | | 0,85 € |

Rosinen, Datteln, Nüsse und Mandeln einzeln in einem kleinen Mixer zu Mus zerkleinern.
(Möglichst diese Reihenfolge einhalten, dann lässt sich der Mixer besser sauber machen.)
Die Kakao-Butter im Wasserbad (bis 40°C) verflüssigen und mit den Nüssen verkneten.
Den Teig mit den restlichen Zutaten gut verkneten und dann 2 cm große Kugeln formen.
Diese Kugeln einzeln in einer kleinen Schüssel mit Kakao-Pulver wälzen.
Eine Woche offen(!) liegend im Kühlschrank trocken.

Schoko-Walnuss-Kugeln

bei Bedarf Stückzahl beliebig verändern = Rezept passt sich automatisch an

| | | | | | |
|--------------------------|----------------------------------|----------|-------|--------|---------------|
| | für ca. 70 Kugeln | = | 647 g | = ca. | 9,12 € |
| | Kugel-Ø = ca. 2 cm | 1 Kugeln | ca. | 0,13 € | |
| | (alles im Mixer zerkleinern) | | | | Preis |
| 100 g Datteln | (trocken) | | | | 0,80 € |
| 280 g Walnüsse | (trocken) | | | | 1,26 € |
| 50 g Mandeln | (trocken) | | | | 0,80 € |
| 140 g Honig > von Imker! | (fest - möglichst nicht flüssig) | | | | 1,40 € |
| 75 g Kakao-Pulver | | | | | 4,24 € |
| 2 g Salz | = 2 Prisen | | | | 0,01 € |
| 30 geschälte Haselnüsse | | | | | 0,14 € |
| 30 geschälte Mandeln | | | | | 0,48 € |

Datteln, Nüsse und Mandeln einzeln in einem kleinen Mixer zu Mus zerkleinern.
(Möglichst diese Reihenfolge einhalten, dann lässt sich der Mixer besser sauber machen.)
Den Teig mit den restlichen Zutaten gut verkneten und dann 2 cm große Kugeln formen.
20x den Teig um eine Haselnuss zur einer ca. 2 cm große Kugeln formen ... und
20x den Teig zu einer 2 cm große Kugeln formen und dann eine Mandel halb reinstecken.
Eine Woche offen(!) liegend im Kühlschrank trocken.