








PRALINEN MIT CELLAGON OMEGA-3 ALGENÖL ORANGE

 Zwieback und Zartbitterschokolade zerkleinern. Dann mit der Mandelmilch, den gehackten Haselnüssen und dem Kakao-pulver zu einer stückigen Masse verarbeiten.

 Nach und nach die restlichen Zutaten unterheben.

 Masse zu kleinen Pralinenkugeln formen (ca. 20 Stück).

 Die Zartbitterschokolade für das Topping schmelzen. Die fertigen Kugeln darin zur Hälfte eintauchen und die Schokoladenseite mit den gehackten Haselnüssen umgehend bestreuen.

 Die fertigen Pralinen für 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

ZUTATEN

für ca. 20 Stück

Pralinen:

- 100 g Vollkorn Zwieback
- 150 g Zartbitterschokolade
- 25 ml Mandelmilch
- 50 g gehackte Haselnüsse
- 10 g Kakao-pulver
- 65 g Haselnussmus
- 65 g braunes Mandelmus
- 2 EL Ahornsirup
- 2 EL Dattelsirup
- 1 EL Wasser
- 1 Prise Vanillepulver
- 1 TL Cellagon Omega-3 Algenöl Orange

Topping:

- 50 g Zartbitterschokolade
- 50 g gehackte Haselnüsse

GUTEN APPETIT!

Passt perfekt dazu:
Cellagon Omega-3
Algenöl Orange

