

Himbeer-Pralinen



30 Stück



Vorbereitung
30 Minuten



Kinder
lieben es



Gluten
frei



Laktose
frei



Vegan

150g Himbeeren
tiefgefroren
50g Kokos Raspeln
2EL Chia-Samen

Himbeeren noch tiefgefroren mit den Kokos-Raspeln und den Chia-Samen in einem Hochleistungsmixer oder dem Thermomix kurz aber heftig zusammen rühren. Achte dabei, dass die Masse nicht zu lange gemixt wird. Sie soll nicht auftauen.

In der Hand Kugeln formen und diese gekühlt zur Seite legen.

50g Schokolade

Schokolade* im Wasserbad schmelzen und die Himbeer-Kugeln vorsichtig darin wenden.

Kalt stellen, kalt lagern und frisch geniessen

*Ob weisse oder dunkle Schokolade spielt keine Rolle, du kannst auch variieren. Wenn du es ganz ohne Zucker haben willst, kannst du die Kugeln auch ganz einfach in den Kokos Raspeln wenden.

