

Gepuffter Quinoa im Schokomantel mit Karamell-Mandeln



Zutaten :

100g dunkle Schokolade
40 g gepuffter Quinoa
40 g Reissirup-Mandeln

optional für eine sehr herbe Variante:
20 g Kakao-Nibs
25 g Reissirup-Mandeln

Zubereitung:

Die Schokolade im Wasserbad langsam schmelzen.

Währenddessen die Reissirup-Mandeln klein hacken. Das geht am besten in einer Gefrier-Tüte die du gut verschließt. Dann nimmst du einen schweren Gegenstand und klopfst die Mandeln in kleine Stücke.

Wenn die Schokolade geschmolzen ist, hebst du die Mandeln und die Quinoa unter.

Mit zwei Teelöffeln setzt du dann kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.

Die Pralinen einfach trocknen lassen und dann in einem verschlossenen Behältnis aufbewahren.

- Abwechslungsreicher wird es, wenn du verschiedene Nuss-Sorten unterhebst.
- Wenn du zusätzlich Rosinen verwendest, dann wird es süßer, allerdings Vorsicht, wenn du unter einer Fruktoseunverträglichkeit leidest.
- Ebenfalls etwas süßer wird es, wenn du einen Teil der dunklen Schokolade durch eine vegane hellere Schokolade ersetzt.
- Du kannst auch gepufften Amaranth verwenden.