



SCHOKO-HASELNUSS-KUGELN VEGAN ROCHER STYLE

ZUTATEN

Für 12 - 15 Stück

- 160 g iChoc Super Nut
- 115 g Kokosnuss-Creme (Cream of Coconut)
- 115 g Haselnussmus
- 120 g geröstete Haselnüsse
(50 % gehackt, 50 % ganz)

ZUBEREITUNG

1. Die Nussschokolade hacken, um große Nussstücke zu vermeiden. Dann in ein einer Schüssel im Wasserbad schmelzen lassen.
2. Kokosnuss-Creme und Haselnussmus hinzufügen und rühren, bis sich die Masse verbunden hat.
3. Die Schüssel mindestens 2 Stunden ins Eisfach stellen, bis die Masse fest geworden ist.
4. Mit einem Löffel etwas gefrorene Masse aus der Schüssel nehmen und zwischen den Händen zu kleinen Trüffeln rollen.
5. Eine ganze Haselnuss in die Mitte jeder Kugel drücken. Anschließend in gehackten Haselnüssen rollen, bis die Kugeln vollständig ummantelt sind.
6. Die fertigen Kugeln auf eine mit Backpapier belegte Platte setzen und für weitere 30 Minuten ins Eisfach stellen.
7. Vor dem Servieren 5 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen.

Tipp: Im Eisfach bis zu einem Monat haltbar.