

## Vegane Flødeboller mit Brezel-Crunch



### Zutaten

Für 12 Stück:

#### Für die Flødeboller-Masse

200 ml Aquafaba (Einweichwasser von 1 Dose Kichererbsen)  
0,5 TL Weinsteinpulver (reines Weinsteinpulver, kein Backpulver)  
0,5 TL Zitronensaft  
25 g Puderzucker

#### Für den Sirup

90 g weißer Zucker  
1 TL Agar Agar  
30 ml Wasser

#### Für die Keksböden

60 g kleine Salzbrezel  
60 g Erdnussmus, glatt  
40 g Ahornsirup

#### Für die Glasur

240 g iChoc Salty Pretzel Schokolade  
2 TL Kokosöl  
5 kleine Salzbrezel, zerkrümelt

### Zubereitung

**Vorarbeit am Vortag:** Die Kichererbsen abgießen und das Aquafaba auffangen. 200 ml in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren köcheln und in etwa 10 Minuten auf die Hälfte einreduzieren lassen. Möglichst genau abwiegen. Kurz abkühlen lassen, dann abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Mindestens 1 Stunde vor Zubereitung der Flødeboller herausnehmen und auf Zimmertemperatur bringen.

- 1.** Für die Keksböden den Backofen auf 175 °C vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.
- 2.** Die Brezel in einer Küchenmaschine zu feinem Mehl verarbeiten. Erdnussmus und Ahornsirup in einer Schüssel verrühren, Brezelmehl zugeben und alles kurz verkneten.
- 3.** Auf einer Backmatte ca. 0,4 mm dünn ausrollen und 12 runde Taler mit Ø 6 cm ausstechen. Auf das Blech setzen und 9-10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

- 4.** Für die Flødeboller-Masse 80 ml des reduzierten Aquafabas mit Weinsteinpulver in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Mit dem Schneebesen 30 Sekunden auf niedrigster Stufe auflösen, dann Zitronensaft zugeben und alles ca. 8 Minuten auf höchster Stufe steif schlagen, bis sich Spitzen bilden und die Masse fest ist.
- 5.** Den Puderzucker langsam in zwei bis drei Portionen in die Masse einrieseln lassen und dabei 2-3 Minuten weiterschlagen.
- 6.** Währenddessen den Sirup vorbereiten. Zucker, Agar Agar und Wasser in einem kleinen Topf verrühren. Dann bei mittlerer Hitze ohne Rühren (!) aufkochen, bis die Temperatur zwischen 115 und 120 °C liegt (Küchenthermometer). Den Sirup sofort vom Herd nehmen und einmal schwenken.
- 7.** Die Küchenmaschine auf mittlere Stufe einstellen und den Sirup unter ständigem Rühren in einem dünnen Strahl langsam in den Aquafaba-Schnee gießen. Etwa 2 Minuten weiter aufschlagen, dann eine weitere Minute bei höchster Stufe, bis die Masse dick und glänzend aussieht.
- 8.** Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Aquafaba stufenförmig auf die vorbereiteten Böden spritzen, sodass sie an kleine Tannenbäume erinnern. Anschließend in den Kühlschrank stellen.
- 9.** Die Schokolade fein hacken und mit Kokosöl im Wasserbad schmelzen. In ein hohes Glas geben. Die Flødeboller vorsichtig „kopfüber“ hineintunken, umdrehen und auf ein Brett setzen. Sofort mit zerbröselten Brezeln bestreuen und im Kühlschrank festwerden lassen.