

Tierische Winterpralinen

Rezept für ca. 15 Stück:

150 g Zartbitterkuvertüre

150 ml Pflanzendrink (Nuss- oder Getreidedrink)

3 EL Agavendicksaft

eine Prise Zimt

200 g braunes Mandelmus

außerdem:

Kakaopulver zum Wälzen

15 Papier-Pralinenförmchen

ca. 15 getrocknete Cranberrys - für die Nase

ca. 30 ganze Mandeln – für die Ohren

ca. 30 Salzstangen - für das Geweih (am besten Buchstaben oder Brezeln)

ca. 30 Zuckeraugen, Schokodrops, Rosinen, Pistazien oder ähnliches - für die Augen



Zubereitung:

Schritt 1: Gieße den Pflanzendrink in einen kleinen Topf und lege die Kuvertüre hinein. Stelle die Herdplatte auf eine kleine Stufe und rühre so lange vorsichtig um, bis die Schokolade geschmolzen ist.

Schritt 2: Nimm nun den Topf vom Herd und rühre den Zimt, den Agavendicksaft und das Mandelmus hinein.

Schritt 3: Stelle die Schokoladenmasse mindestens 5 Stunden kalt.

Schritt 4: Nimm nun ca. 15 esslöffelgroße Portionen und forme kleine Kugeln daraus.

Ist die Masse beim Verarbeiten noch zu „pappig“, stelle sie nochmal für 15 Minuten in das Gefrierfach.

Wälze die geformten Pralinen in Kakaopulver und zaubere mit den Salzstangen, Cranberrys, Mandeln und den Augen lustige Rentier-Gesichter.

