Hagebutten-Pralinen

Anzahl Personen: 2 Vegan

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung
100 g	Kokosöl	
100 g	Schokolade dunkel, 72 %	
0.25 KL	abgeriebene Zitronenschale	
100 g	Hagebuttenpulver	
	Eiswürfelform	

Anleitung

1. Schokolade und Kokosöl in einer Pfanne oder im Ofen bei 50°C sorgfältig schmelzen.
2. Auf ca. 35°C abkühlen lassen, Zitronenschale und Hagebuttenpulver unterrühren.
2. In Eiswürfelbehälter füllen, kühl stellen.
3. Die festen Würfel entnehmen und kühl aufbewahren.

Tipp: Anstelle von Zitronenschale andere Gewürze wie Zimt, Vanille, Pfeffer, ... verwenden.

Ein grosser „Eiswürfel“ enthält ca. 6 g Hagebuttenpulver.

