Rheinland-Pfalz ISST BESSER

RheinlandPfalz
MINISTERIUM FÜR KLIMASCHUTZ, UMWELT, ENERGIE UND MOBILITÄT

Vegane Gundermann Pralinen

für 20 Stück

Zutaten:

- ½ Bio Orange
- 300 g vegane weiße Schokolade
- 1 Handvoll junge Gundermann-Blätter
- 100 g Margarine
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 70 g Puderzucker
- 160 g Kokosraspeln
- 1 Päckchen geschälte Mandeln

So wird es gemacht:

1. Die Schale der Orange abreiben und sie entsaften.
2. Dann die Schokolade im Wasserbad schmelzen und die fein gehackten Gundermann-Blätter hineingeben.
3. Margarine mit dem Vanille- und Puderzucker schaumig rühren und mit der Hälfte der Kokosraspel und dem Orangensaft gründlich verrühren.
4. Abkühlen lassen.
5. Mit einem Teelöffel etwas von der Masse abstechen, eine Mandel damit umschließen und zu Bällchen rollen.
6. Zuletzt die Bällchen in den restlichen Kokosraspeln wälzen.
7. Bis zum Verzehr im Kühlschrank lagern.