

# GEBALLTE NUSS-POWER MIT SCHOKOLADE

## ZUTATEN

50 g Walnüsse  
50 g Mandeln  
50 g Pistazien  
25 g Sesam  
100 g Zartbitterkuvertüre  
100 g Zucker  
150 g Tahini  
2 Eier  
100 g Vollkornmehl  
5 g Backpulver  
5 g Zimt  
Prise Salz

## ZUBEREITUNG

1. Kuvertüre, Walnüsse, Mandeln & Pistazien grob hacken, mit dem Sesam mischen und 60 g von der Mischung beiseitestellen.
2. Die Eier mit Tahini und Zucker schaumig schlagen. Anschließend das Mehl, Zimt und Backpulver dazugeben und verrühren.
3. Die gehackten Nüsse dazugeben und unterheben und den Teig für ca. 30 Minuten kühl stellen.
4. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und etwas andrücken. Danach mit den Nüssen und der Kuvertüre bestreuen und bei 170° für ca. 15-20 Minuten backen.

*Wir wünschen  
guten Appetit!*

