

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!*

