

SCHOKOLADEN-KUGELN (vegan)

Zutaten
(für ca. 60 Stück)
1 Springform 20 cm Durchmesser
Teig:
150 g Weizenmehl
1 TL Speisestärke
30 g Kakao
115 g Rohrzucker, fein gekörnt
½ TL Vanillemark
1 Prise Salz
½ TL Natron
65 ml Albaöl (60 g)
125 ml Wasser
Füllung:
100 g Quittengelee oder Aprikosenmarmelade
50 g flüssige vegane Kuvertüre
20 ml Amaretto
Glasur:
50 g vegane Kuvertüre
je 30 g Kokosflocken, Krokant und geraspelte weiße vegane Schokolade

Zubereitung
Das Mehl mit Stärke, Rohrzucker, Vanillemark, Kakaopulver, Salz und Natron vermengen. Anschließend Wasser und Albaöl hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
30 Minuten ruhen lassen.
Den Teig in die mit Albaöl ausgefettete Backform geben.
Backen: ca. 20 – 25 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene.
Den gebackenen Teig auskühlen lassen und dann in einer Schüssel fein zerkrümeln. Die flüssige Kuvertüre, Amaretto und Gelee hinzufügen und zu einem homogenen Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt 1 – 2 Stunden kühl stellen.
Den Teig zu etwa 10 g kleinen Kugeln formen und diese mit flüssiger Kuvertüre überziehen. Dafür etwas Kuvertüre auf die Handfläche geben, die Kugel darin rollen und sofort in Kokosraspeln, Krokant oder weißen Schokoladenspänen wälzen.
Auf einem Kuchengitter trocknen lassen und kühl aufbewahren.
Ggf. in kleine Pralinenförmchen setzen.

Tipp:
Die dekorativen Kugeln sind ein schönes Geschenk für Schokoladen-Fans.

Nährwertinformation pro Stück:
50 kcal | 2 g Fett | 1 g Eiweiß | 7 g Kohlenhydrate | < 1 mg Cholesterin

Dieses Rezept ist: cholesterinarm | vegan

Albaöl®