

# Früchte-Schoggi-Pralinen

## Zutaten für 16 Pralinen

16 Stück	kleine Pralinenmanschetten
150 g	vegane Zartbitterkuvertüre
10 g	Kakaobutter
30 g	Kokosblütenzucker
16	frische Himbeeren
	Kokosraspel (für die Garnitur)

### Kirsch-Pralinen:

4 EL	Kastanienflakes (oder ungesüsste Maisflakes)
2 EL	Bio-Kirschen getrocknet

### Cranberry-Pralinen:

4 EL	Vollkornbuchweizen gepoppt
2 EL	Cranberries

Suppen

Salate

Gemüse und Früchte

Reis und Getreide

Pasta

Tofu und Seitan

Dips und Saucen

> Desserts

Getränke

Zartbitterkuvertüre und Kakaobutter in einem Topf oder einer Wokpfanne bei **mittlerer Hitze** schmelzen lassen. Kokosblütenzucker hinzufügen.

In die eine Hälfte der Schokomischung die Kastanienflakes und Bio-Kirschen geben, in die andere die gepoppten Vollkornbuchweizen und Cranberries. Mit einem kleinen Löffel die Mischung mit je einer Himbeere in die Pralinenmanschetten setzen.

Pralinen mit Kokosraspeln bestreuen und mindestens **2 Stunden** auskühlen lassen. Evtl. in den Kühlschrank stellen, damit die Schokolade schneller fest wird.



chinder  
chuchi