



Lebkuchen-Pralinen

Zutaten

200 g Dattel-Rohmasse

200 g gemahlene Haselnüsse

150 g gekeimte Haferflocken

80 g Kakaopulver

30 g Hanfsamen

1 Teelöffel Lebkuchengewürz

3 Esslöffel Dattelsirup

150 ml Pflanzendrink

50 g Apfelmark

100 g vegane Nougat-Schokolade

Zubereitung

1.

Gib alle Zutaten außer der Schokolade in einen Food Processor oder Standmixer und vermenge die Zutaten auf höchster Stufe,

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h

Portionen: 15

bis eine feste Masse entsteht.

2.

Gib die Lebkuchen-Pralinen-Masse in eine Schüssel und stelle sie für 10 Minuten kalt.

3.

Nimm für eine Praline etwa 1 TL der Masse in die Hand und rolle daraus ein kleines Kügelchen. Wiederhole diesen Schritt, bis von der Lebkuchen-Pralinen-Masse nichts mehr übrig ist – naschen ist durchaus erlaubt!

4.

Schmilz die vegane Nougat-Schokolade in einem Wasserbad und rolle die Lebkuchen-Pralinen darin, um sie zu Ummanteln. Wenn du magst, kannst du die schokolierten Lebkuchen-Pralinen noch mit Hanfsamen verzieren.

Govinda Geheimtipp: Am besten schmecken die Lebkuchen-Pralinen zu einem kräftigen Tee oder Kaffee auch ein Glas warme [Horchata](#) mit Zimt passt wunderbar dazu.