

## Rezept 004 SchokoChili-Kugeln mit Hanf & Guarana

Zutaten für ca. 20 Kugeln

Zutaten		Zubereitung
Walnüsse* (ca. 1 große Tasse)	150 g	• zusammen im Mixer grob zerkleinern
Mandeln* (ca. 1 große Tasse)	150 g	
Maulbeeren, getrocknet	50 g	• dazugeben und kurz durchmischen
Kakaopulver (4-5 TL)	25 g	
Carobpulver (2-2½ TL)	10 g	
Chili-Pulver	1 Prise	
Vanille-Pulver	¼ TL	
Guarana-Pulver	1-2 TL	
Salz	1 Prise	
Datteln, entsteint	10-12 Stk.	• zerschnitten dazugeben und alles gut durchmischen • bis ein klebriger, gut formbarer Teig entsteht
Wasser**	3-4 TL	• eventuell noch dazugeben, damit der Teig besser formbar wird
aus dem fertigen Teig		• Kugeln formen
Hanfsamen, geschält	3-4 EL	• in ein Schälchen geben und darin die fertig geformten Schokokugeln wälzen
frische Minzblätter		• als Deko drapieren
		<b>fertig</b> sind die SchokoChili-Kugeln mit Hanf & Guarana

\* Walnüsse und Mandeln werden bekömmlicher, wenn sie vor der Verarbeitung 8-12 Stunden in gutem Wasser\*\* eingeweicht und dann wieder richtig gut durch getrocknet werden (im Dörrgeräte)

\*\* Verwende gutes Wasser! Nutzt Wasser aus Glasflaschen oder gefiltertes Leitungswasser, energetisiert mit Edelsteinen (z.B. Amethyst, Bergkristall und Rosenquarz). Nimm kein Wasser aus Plastikflaschen.

Anstelle von Walnüsse können auch **Pekannüsse**, **Paranüsse** oder **Haselnüsse** verwendet werden. Haselnüsse brauchen nicht eingeweicht werden.

Anstelle von geschälten Hanfsamen können auch **Kokosraspel**, **Kakaopulver**, **Erdmandelmehl** oder **angesprosster Buchweizen** verwendet werden. Oder Du genießt die Kugeln einfach pur.

