Quitten-Trüffel

Schokoladig und saftig. Im Herbst stellen wir zahlreiche Gelees aus frisch geernteten Früchten her und nutzen das übrig gebliebene Fruchtfleisch, um uns für unsere Arbeit zu belohnen. Wie? Indem wir das Fruchtmus in kleine Schokoladen-Trüffel verwandeln. Eine unserer Lieblingsvarianten sind Quitten-Trüffel mit gemahlenen Mandeln. Denn obwohl diese vegan sind, kommen sie Schokoladentrüffeln vom Geschmack her sehr nah.



Quittenbällchen | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (8 Bällchen): 110 Gramm Quittenmus | 30 Gramm gemahlene Mandeln oder Haselnüsse | 25 Gramm (schwach entöltes) Kakaopulver | 1 Teelöffel Agavendicksaft



Quittenbällchen | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (3 Minuten): 1. Quittenmus (ich nehme gerne das übrig gebliebene Fruchtfleisch nach der Herstellung von Quittengelee) mit gemahlenen Mandeln oder Haselnüssen, Agavendicksaft und 15 Gramm Kakaopulver mischen. 2. Aus der Masse kleine Bällchen formen und diese im restlichen Kakaopulver wenden.

Jetzt noch mehr Quitten-Rezepte, Rezepte mit Schokolade, Pralinen und Zuckerwerk oder vegane Desserts entdecken!

Nährwerte/Stück: 57 Kalorien | 2,7 Gramm Fett | 6,2 Gramm Kohlenhydrate | 1,5 Gramm Eiweiß