



Schoko-Schneebälle (vegan)

Zutaten

Ergibt etwa 20 Stück

- 150 g Mehl
- 1/2 gestr. TL Backpulver
- 20 g Backkakao
- 80 g VIVANI Feine Bitter 92 % Cacao
- 60 g vegane Margarine
- 50 ml frisch gepressten Orangensaft
- 3 EL Agavendicksaft
- 1/2 TL Chilipulver
- 1 TL Zimt
- 2 Msp. gemahlene Kardamom
- 1 Prise Salz
- 20 g Puderzucker zum Bestäuben

So wird's gemacht

1. Die Schokolade fein hacken.
2. Die Margarine im Wasserbad erhitzen, bis sie flüssig ist. Die gehackte Schokolade zugeben und zu einer homogenen Masse verrühren. Dann nacheinander unter Rühren den frisch gepressten Orangensaft, Backkakao, Agavendicksaft und Gewürze zufügen.
3. Nun Mehl und Backpulver mischen und am besten von Hand unterkneten.
4. Ofen auf 170 °C Ober- / Unterhitze vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen.
5. Aus der Masse 20 Kugeln formen und auf das Blech setzen und für 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
6. Die Kugeln kurz abkühlen lassen und noch lauwarm in Puderzucker wälzen.