

Bohnen - Mandel - Konfekt

Zutaten:

- 240 g [Canellini Bohnen](#), gekocht (oder 1 Dose Bio-Canellini Bohnen)
- 200 g [geröstete Mandeln](#), gemahlen
- Abrieb einer Zitrone
- 2 Eßl. Agavensirup
- 3 Tl. [Ghee](#)
- 5 Tl. Kakao
- 1 Tl. Zimt (BG: 0, A, AB), Kardamom (BG:0, B) oder Ingwer (alle BG)
- 6 Eßl. Birnensaft
- 150 g Zartbitter Schokolade

Bohnen nach Anweisung zubereiten oder aus der Dose nehmen und gut abtropfen lassen. Sie sollten ziemlich trocken sein vor der Verwendung. Bohnen aus der Dose sollten vorher kurz durchgewaschen werden.

Die Zutaten in eine Schüssel geben, mischen und mit einem Stabmixer gut durchpürieren. Ghee kann bei Zimmertemperatur genutzt werden ansonsten sollte man es schmelzen.

Die pürierte Masse solange in den Kühlschrank stellen bis sie fest ist. Dann Kugeln formen und wieder kaltstellen.

Die Schokolade klein brechen und im Wasserbad schmelzen, die Kugeln damit überziehen und auf einem [Backpapier](#) die Schokolade aushärten lassen.

Kühl gelagert sind die Kugeln länger haltbar (ca. 2-3 Wochen).

Ergibt ca. 26 Stück.

