SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/

Chocolate Quinoa Crisps

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Zutaten für die Quinoa Crisps:

100 g Blömboom Dark Hot Chocolate Drops

2 Esslöffel Blömboom Pure Cocoa

50 g Quinoa

2 Teelöffel Ahornsirup

1 Teelöffel Vanilleextrakt

1 Prise(n) Salz

1 Esslöffel Kokosöl

Zubereitung der Crisps:

1.**Quinoa rösten:**

Die Quinoa in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anrösten, bis sie knusprig wird und leicht aufgeht. Achte darauf, dass die Quinoa nicht verbrennt – es sollte etwa 5 Minuten dauern.

2.**Schokolade schmelzen:**

Die Blömboom Dark Hot Chocolate Drops und das Blömboom Pure Cocoa zusammen mit dem Kokosöl in einem Wasserbad oder vorsichtig in der Mikrowelle schmelzen. Gut umrühren, bis eine gleichmäßige Schokoladensauce entsteht.

3.**Zutaten vermengen:**

Die geröstete Quinoa, den Ahornsirup, Vanilleextrakt und eine Prise Salz in einer großen Schüssel mit der geschmolzenen Schokolade gut vermengen. Die Quinoa sollte gleichmäßig mit der Schokolade überzogen sein.

4.**Formen:**

Die Schokoladen-Quinoa-Mischung auf ein Backblech mit Backpapier legen und mit einem Löffel oder Spatel flach drücken. Die Masse in gleichmäßige, kleine Häufchen formen, je nachdem, wie groß man die Crisps haben möchte.

5.**Kühlen:**

Die Chocolate Quinoa Crisps mindestens 30 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen, damit die Schokolade fest wird und die Crisps ihre Form behalten.

6.**Genießen:**

Sobald die Quinoa-Crisps fest sind, kann man sie genießen oder in einem luftdichten Behälter für später aufbewahren.