

## Rezept für Quinoa-Knusper-Kugeln

Die leckeren Quinoa-Knusper-Kugeln sind in kürzester Zeit zubereitet und halten sich für einige Tage im Kühlschrank.

### Für 1 Portion

**3 EL Kokosöl**, **3 EL Agavensirup** und **1 EL Cashewmus** in einem Topf bei kleinster Hitze schmelzen. **40 g Kakaopulver** in den Topf sieben und alles glatt rühren. **30 g Quinoa Pop** hinzufügen und rühren, bis alle Körner mit Kakao­masse überzogen sind. Mit einem Teelöffel kleine Portionen abstechen und mit den Händen zu Kugeln formen. Die Kugeln nebeneinander in den Kühlschrank legen und fest werden lassen.

### **Tipp:**

Wer es süßer mag, sollte die Masse lieber nochmal abschmecken und ggf. nachsüßen. Mit **Zimt**, **Vanille** oder **Kokosraspeln** lässt sich das Rezept hervorragend aufpeppen.

**grün & fett**

= Produkte sind bei El Puente erhältlich

**schwarz & fett**

= diese Zutaten werden zusätzlich benötigt



### **Kontakt:**

EL PUENTE GmbH

Lise-Meitner-Str. 9  
D-31171 Nordstemmen

Tel.: +49 (0) 5069 3489 0  
Fax: +49 (0) 5069 3489 28

E-Mail: [info@el-puente.de](mailto:info@el-puente.de)  
Web: [www.el-puente.de](http://www.el-puente.de)