

Pralinen mit Gänseblümchen und Löwenzahnblüten

(Vegan)

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Für 4 Personen

Zutaten:

250 g dunkle (vegane) Kuvertüre oder Schokolade, wahlweise Vollmilch, weiss oder eine Mischung (auch vegane Reisschokolade ist möglich)

1 Handvoll Gänseblümchen

4 Löwenzahnblütenköpfe (voll aufgeblüht)

Nach Belieben: Hollerblüten, Beinwellblüten...

Falls ihr Lust habt: Apfelschnitze, Erdbeeren, Saisonale Früchte

2 Töpfe, Backpapier, Backblech oder großes Brett

Schokolade oder Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen (eine Hälfte der Schokolade schmelzen, zweite Hälfte dazu geben wenn die Schokolade bereits geschmolzen ist). Wichtig dabei, das Wasser darf nicht kochen...

Auf ein ausgelegtes Backpapier mit einem Löffel Schokoladenkreise aufbringen. Jeden Schokoladenkreis mit Blüten dekorieren. Wichtig dabei: Von den Löwenzahnblüten nur die gelben Blütenblätter verwenden, der grüne Bund ist sehr bitter.

Falls Obst verwendet wird:

In geschmolzene Kuvertüre tauchen, auf das Backblech legen und mit Blütenblättern bestreuen bzw. dekorieren.

In einem kühlen Raum trocknen bzw. fest werden lassen. Nicht in den Kühlschrank stellen, da die Schokolade dann weiße Flecken bekommt.