



## Dinkel–Schoko–Wölkchen



---

### REZEPT

---

#### Zutaten für 40 Stück:

200g Weiße Kuvertüre  
100g Gestiftete Mandeln  
50g Dinkelflocken  
50g Getrocknete Cranberries  
20ml Walnuss– oder Haselnussöl  
1 TL Ceylon–Zimt  
40 Stk Pralinen–Papierförmchen

#### Zubereitung:

Backrohr auf 175°C (Ober–/Unterhitze) vorheizen. Dinkelflocken, Mandeln und Nussöl gut miteinander vermischen. Die Mischung auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und 10 Minuten im Backrohr rösten. Anschließend abkühlen lassen und in eine Schüssel füllen. Cranberries in kleine Stücke hacken und zu dem gerösteten Mandel–Dinkelflocken–Mix geben und mit Ceylon–Zimt vermischen. Die Kuvertüre in einer Schale über heißem Wasser schmelzen und zum Mandel–Flocken–Mix geben und gut durchmischen. Die Masse mit 2 Teelöffel gleichmäßig in die Papierförmchen füllen und ca. 1 Stunde trocknen lassen.

#### Tipp:

Bei kühler und trockener Lagerung sind die Wölkchen ca. 4 Wochen haltbar. Wer keine Cranberries mag, kann stattdessen auch getrocknete Marillen oder Rosinen verwenden.