

# Quinoataler



**Menge:** 3 große Taler

**Wos brauchi olls:**

25 g Quinoa, gepoppt

10 g Honig

30 g Nussmus

40 g Zartbitter (min. 85%)

1 Prise Salz

**Wia mochi des:**

- Quinoa, Honig, Nussmus und Salz vermengen.
- Die Zartbitter im Wasserbad schmelzen und zu'r Quinoamasse geben.
- Auf einem Backpapier 3 große Taler formen und für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen

**No an Tipp:**

- Anstelle vom Honig kannst du auch 3 Datteln verwenden.
- Anstelle von Quinos kannst du auch gepoppten Amaranth oder Buchweizen verwenden. Oder mischen.