

# Koreanische Knusper-Schoko-Kugeln

ergibt ca. 260 g bzw. 24 Kugeln (ca. 2,5 cm Ø)



## Zutaten

- 125 g Naturreis Langkorn, ungeschliffen
- 75 g getrocknete Datteln, entkernt
- 20 g Wasser
- 20 g / 2 EL Kakaopulver (ungesüßt, schwach entölt) (z. B. *Cacao pur Afrika* von GEPA)

## Zubereitung

### Mindestens 8 Stunden im Voraus

- Reis in reichlich Wasser einweichen.
- Datteln kleinschneiden und in 20 g Wasser einweichen.

### Jetzt

- Den Reis in ein Sieb geben, abspülen und abtropfen lassen. Den Reis in eine hohe Rührschüssel geben und mit dem **Pürierstab** überwiegend fein pürieren. Den Pürierstabstecker herausziehen und die Reismasse zwischen den Pürierstab-Schneidmessern herausnehmen, dabei aber noch ein paar Reiskörner grob gehackt lassen, für den Knuspereffekt.
- Kakao und Datteln mit Einweichwasser zur Reismasse hinzugeben. Den Pürierstabstecker wieder einstöpseln und alles zu einer cremigen Masse pürieren.
- Die Masse mit einem Teigschaber herausnehmen und mit sauberen Händen ca. 24 Bällchen von ungefähr 2,5 cm Durchmesser formen, auf einen Teller geben und für einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Dann werden die Kugeln nämlich schön fest und sind nicht mehr klebrig.

### Hinweis:

- Noch einfacher und schneller geht es mit einem **Blender**.
- Den Reis mit dem Mahlwerk für harte Zutaten (langes Schneidmesser) in drei Ladungen mahlen. Dabei aber noch ein paar Reiskörner grob gehackt lassen – für den Knuspereffekt.
- Datteln und Einweichwasser mit dem Mahlwerk für weiche Zutaten (kreuzförmiges Schneidmesser) zu einer gleichmäßigen Masse mixen.
- Dann alle Zutaten in eine große Rührschüssel geben, mit einem Holzlöffel oder sauberen Händen gut vermischen und mit sauberen Händen zu ca. 24 kleinen Kugeln formen.

© Rezept von Diana Dammann und Seunghye Lee © Foto von Diana Dammann

&

# Koreanische Knusper-Schoko-Kugeln

ergibt ca. 260 g bzw. 24 Kugeln (ca. 2,5 cm Ø)



## Zutaten

- 125 g Naturreis Langkorn, ungeschliffen
- 75 g getrocknete Datteln, entkernt
- 20 g Wasser
- 20 g / 2 EL Kakaopulver (ungesüßt, schwach entölt) (z. B. *Cacao pur Afrika* von GEPA)

## Zubereitung

### Mindestens 8 Stunden im Voraus

- Reis in reichlich Wasser einweichen.
- Datteln kleinschneiden und in 20 g Wasser einweichen.

### Jetzt

- Den Reis in ein Sieb geben, abspülen und abtropfen lassen. Den Reis in eine hohe Rührschüssel geben und mit dem **Pürierstab** überwiegend fein pürieren. Den Pürierstabstecker herausziehen und die Reismasse zwischen den Pürierstab-Schneidmessern herausnehmen, dabei aber noch ein paar Reiskörner grob gehackt lassen, für den Knuspereffekt.
- Kakao und Datteln mit Einweichwasser zur Reismasse hinzugeben. Den Pürierstabstecker wieder einstöpseln und alles zu einer cremigen Masse pürieren.
- Die Masse mit einem Teigschaber herausnehmen und mit sauberen Händen ca. 24 Bällchen von ungefähr 2,5 cm Durchmesser formen, auf einen Teller geben und für einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Dann werden die Kugeln nämlich schön fest und sind nicht mehr klebrig.

### Hinweis:

- Noch einfacher und schneller geht es mit einem **Blender**.
- Den Reis mit dem Mahlwerk für harte Zutaten (langes Schneidmesser) in drei Ladungen mahlen. Dabei aber noch ein paar Reiskörner grob gehackt lassen – für den Knuspereffekt.
- Datteln und Einweichwasser mit dem Mahlwerk für weiche Zutaten (kreuzförmiges Schneidmesser) zu einer gleichmäßigen Masse mixen.
- Dann alle Zutaten in eine große Rührschüssel geben, mit einem Holzlöffel oder sauberen Händen gut vermischen und mit sauberen Händen zu ca. 24 kleinen Kugeln formen.

© Rezept von Diana Dammann und Seunghye Lee © Foto von Diana Dammann

&