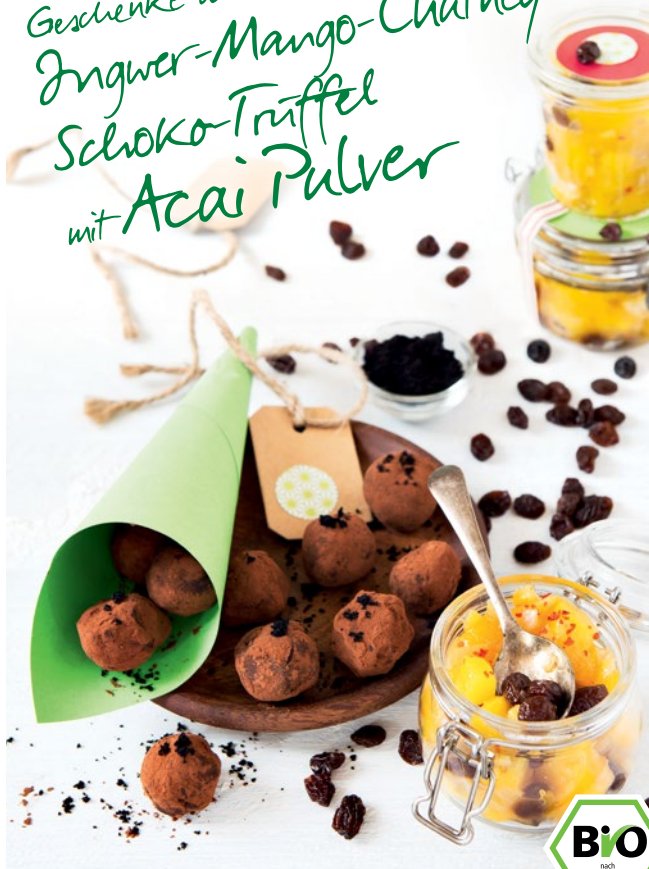




Geschenke aus der Küche:  
Ingwer-Mango-Chutney &  
Schoko-Trüffel  
mit Acai Pulver



Lust auf CLASEN!

# INGWER-MANGO-CHUTNEY & SCHOKO-TRÜFFEL MIT ACAI PULVER

## Zutaten:

### Für 24 Schoko-Trüffel

- 250 g Schokolade (75 % Kakao)
- 2 TL Ahornsirup
- 2 TL CLASEN BIO Açaipulver
- 240 ml Sahne
- 2 EL Kakaopulver
- 2 TL Sonnenblumenöl
- 2 Nelken
- ½ TL Chiliflocken
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Salz

### Für 300 g Ingwer-Mango-Chutney

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Mango
- 1 daumengroßes Stück Ingwer
- 55 g CLASEN BIO Weinbeeren
- 50 ml Apfelessig
- 30 g Zucker
- 50 ml Orangensaft



## Zubereitung Schoko-Trüffel mit Açaipulver:

1. Schokolade in kleine Stücke brechen und in eine Schüssel geben. Ahornsirup und 1 TL Açaipulver dazugeben. Die Sahne aufkochen und über die Schokoladenstücke gießen. 5 Minuten ruhen lassen dann mit einem Schneebesen verrühren bis alles gut gemischt ist. Im Kühlschrank 1,5 Stunden kühlen.
2. Aus dem Kühlschrank nehmen und aus der Masse 24 Kugeln rollen. Die Kugeln erneut 30 Minuten kühlen. Kakaopulver und restliches Açaipulver mischen und die Kugeln darin wenden.

## Nährwerte pro 24 Stück:

393 kJ / 94 kcal, KH: 3 g, Fett: 9 g, EW: 1 g

## Zubereitung Ingwer-Mango-Chutney:

1. Zwiebel schälen und fein würfeln. Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern schneiden und in kleine Stücke teilen. Ingwer schälen und in kleine Stücke schneiden. Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin 3 Minuten anbraten.
2. Die Gewürze und alle übrigen Zutaten dazugeben und gut durchrühren. Die Hitze reduzieren und 20 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Etwas abkühlen lassen und in ein gut gereinigtes Glas füllen.

## Nährwerte pro Glas (300 g):

2317 kJ / 550 kcal, KH: 93 g, Fett: 16 g, EW: 3 g



vegetarisch

[www.clasen-bio.de](http://www.clasen-bio.de)



**30 Min.**

Zubereitungszeit

Fertig in ca. 3 Std.