



**Uschi blüht auf / Rezept von Uschi Zezelitsch  
19.9.2021**

### **Süße „Bohna Vista“-Bohnen-Perlen**

*Zutaten:*

*Rote Bohnen*

*Trockenfrüchte (Rosinen, Feigen, Berberitzen, Aroniabeeren)*

*1 TL geriebener Ingwer*

*1 Vanilleschote (das Mark davon)*

*Gemahlener Zimt*

*Kardamom*

*Zum darin Wälzen:*

*Getrocknete Himbeeren*

*oder Rosenblüten-Zucker*

*oder Kakao*

*Im Vorfeld einen kleinen Becher rote Bohnen weich kochen, abkühlen lassen und zerdrücken.*

*Die Bohnen mit ganz klein gehackten Trockenfrüchten vermischen.*

*Dann noch 1 TL geriebenen Ingwer, das Mark einer Vanilleschote und je nach Belieben gemahlene Zimt und Kardamom dazu.*

*Die Masse muss gut verrührt werden – gerne im Mixer.*

*Dann aus der Masse Kugeln formen und in getrockneten, gemörserten Himbeeren, Rosenblüten-Zucker oder Rohkakao wälzen.*