

# Weihnachtliche Nuss-Zimt-Kugeln



Zutaten für 10-12 Kugeln

Zubereitungszeit: 20 Minuten  
+ 30 Minuten kühlen

## Zutaten:

- 100 g Pekannüsse
- 100 g Mandeln
- 100 g getrocknete Datteln (entsteint)
- 1 TL Zimt
- ½ TL Vanilleextrakt oder Mark von ½ Vanilleschote
- Zimt, Kakao oder Kokosraspeln zum Wälzen

## Arbeitsgeräte:

- Multizerkleinerer oder Standmixer
- 1 Teelöffel
- 2 Schüsseln
- Aufbewahrungsdose

**Variante:** Statt der Pekannüsse können Sie auch Walnüsse verwenden.

**Tipp:** Verwenden Sie geröstete Mandeln, dann erhalten die Kugeln eine Karamell-Note!

## Zubereitung:

- 1 Pekannüsse, Mandeln, Datteln, Zimt und Vanille in den Multizerkleinerer oder Standmixer geben und solange zerkleinern und vermengen bis eine homogene klebrige Masse entsteht. Die Masse in eine Schüssel geben.
- 2 Aus teelöffelgroßen Portionen mit den Händen kleine Kugeln formen. Zimt, Kakao oder Kokosflocken in die zweite Schüssel geben und die Kugeln darin wälzen.
- 3 Fertige Kugeln in einer verschlossenen Aufbewahrungsdose für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

[www.vernetzungsstelle-sachsen.de](http://www.vernetzungsstelle-sachsen.de)

[www.slfg.de](http://www.slfg.de)