Schalenfrüchte
20 Minuten und
30 Minuten kühlen

Weihnachtliche Nuss-Zimt-Kugeln

Zutaten für 10-12 Kugeln

- 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

Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung
Sachsen

© Katarzyna Hurova/Shutterstock.com

1. Pekannüsse, Mandeln, Datteln, Zimt und Vanille in einen 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.

ⓘ Verwenden Sie geröstete Mandeln, dann erhalten die Kugeln eine Karamellnote.

↻ Statt der Pekannüsse können auch Walnüsse verwendet werden.

vernetzungsstelle-sachsen.de

Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushaltes.

STAATSMINISTERIUM FÜR SOZIALES UND GESELLSCHAFTLICHEN ZUSAMMENHALT

Freistaat SACHSEN