



Zutaten (für ca. 20 Stück):

- 125 g Cashewkerne
- 125 g Mandeln
- 125 g Softdatteln
- 1 EL Kokosöl
- 1 TL Lebkuchengewürz
(oder nur Zimt und Kardamom)
- Vanilleschote gemahlen
- Bio-Orangenschale gemahlen
- Kokosraspeln zum Wenden



Zubereitung

Zeit: ca. 20 Minuten

Cashewkerne und Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett vorsichtig anrösten, abkühlen lassen.

Datteln, Cashewkerne und Mandeln recht fein hacken oder in einen Mixer zerkleinern - aber nicht zu Mus werden lassen. Kokosöl dazugeben und mit den Gewürzen und der Orangenschale abschmecken.

Mit einem Teelöffel kleine Teigmengen von der Dattel-Nuss-Mischung abstechen, die Hände anfeuchten und daraus kleine Bällchen formen. In Sesamsamen oder Kokosnussraspeln wälzen.

Fertig!

Weihnachts- Genusskugeln