

## Marzipan

bei Bedarf Stückzahl beliebig verändern = Rezept passt sich automatisch an

	für ca. <b>30</b> Kugeln	=	340 g	= ca.	<b>2,60 €</b>
	Kugel-Ø = ca. 2 cm	1 Kugeln	ca.	0,09 €	
	(im Mixer zerkleinern)				Preis
200 g Mandeln	(süß)				0,90 €
50 g Aprikosenkerne	(bitter)				0,23 €
90 g Honig > von Imker!	(flüssig!)				0,90 €
40 g Agavendicksaft					0,50 €
50 g Rohrzucker	(zu Staubzucker zermahlen!)				0,08 €

Mandeln und Aprikosenkerne 3-4 Std. in Handwarmen Wasser einweichen.  
Danach bei den Kernen die braune Haut abziehen. Das ist teilweise zeitaufwendig.  
Nun die weißen Kerne mit einem Mixer ganz fein zermahlen.  
Jetzt alle Zutaten zu einem Teig verkneten und dann 2 cm große Kugeln formen.

## Kokos-Kugeln

bei Bedarf Stückzahl beliebig verändern = Rezept passt sich automatisch an

49	für ca. <b>50</b> Kugeln	=	572 g	= ca.	<b>9,72 €</b>
	Kugel-Ø = ca. 2 cm	1 Kugeln	ca.	0,19 €	
	(alles im Mixer zerkleinern)				Preis
120 g Rosinen	(trocken)				0,60 €
200 g Kokos-Streifen					6,00 €
80 g Mandeln	(geschält)				1,28 €
120 g Honig > von Imker!	(fest - möglichst nicht flüssig)				1,20 €
2 g Salz	= 2 Prisen				0,01 €
50 g Kokosraspeln	inkl. 10 g Kokosraspel-Rest				0,63 €

Rosinen, Kokos-Streifen und Mandeln gemischt im kleinen Mixer zu feinem Mus zerkleinern.  
(Möglichst in kleinen Portionen um den Mixer zu schonen.)  
Den Teig mit den restlichen Zutaten gut verkneten und dann 2 cm große Kugeln formen.  
Anschließend die Kugeln einzeln in einer kleinen Schüssel mit Kokosraspeln wälzen.  
Eine Woche offen(!) liegend im Kühlschrank trocken.