Walnuss-Kugeln

bei Bedarf Stückzahl beliebig verändern = Rezept passt sich automatisch an

für ca. **50** Kugeln = 455 g = ca. **3,69 €**

Kugel-Ø = ca. 2 cm 1 Kugeln ca. 0,07 €

(alles im Mixer zerkleinern)

			Preis
30 g	Rosinen	(trocken)	0,24 €
70 g	Datteln	(trocken)	0,56 €
270 g	Walnüsse	(geschält)	1,22 €
70 g	Honig > von Imker!	(fest - möglichst nicht flüssig)	0,70 €
15 g	Kakao-Pulver		0,85 €
1 g	Salz = 1 Prise		0,01 €
3 g	Zimt (ca.)		0,12 €

Datteln und Nüsse einzeln in einem kleinen Mixer zu Mus zerkleinern.
(Möglichts diese Reihenfolge einhalten, dann lässt sich der Mixer besser sauber machen.)
Den Teig mit den restlichen Zutaten gut verkneten und dann 2 cm große Kugeln formen.
Achtung! Der Teig ist sehr locker. Beim Kugel-Formen den Teig stark zusammenpressen.
Ansonsten hält die Kugel nicht zusammen und fällt wieder auseinander.
Eine Woche offen(!) liegend im Kühlschrank trocken.

Anis-Walnuss-Kugeln

bei Bedarf Stückzahl beliebig verändern = Rezept passt sich automatisch an

für ca. **80** Kugeln = 700 g = ca. **8,97 €**

Kugel-Ø = ca. 2 cm 1 Kugeln ca. 0,11 €

(alles im Mixer zerkleinern [mahlen])

			Preis
60 g	Rosinen	(trocken) (als Ersatz auch getr. Datteln möglich)	0,30 €
80 g	Aprikosen	(trocken) (als Ersatz auch getr. Datteln möglich)	1,20 €
400 g	Walnüsse	(geschält)	1,80 €
40 g	Kokosraspel		0,50 €
100 g	Honig > von Imker!	(fest - möglichst nicht flüssig)	1,00 €
20 g	Kakao-Pulver		1,13 €
80 g	Traubenzucker	(als Energiespender >>> besonders für Kinder)	1,00 €
30 g	Kakaobutter		0,96 €
20 g	Kokosöl		0,60 €
1 g	Salz = 1 Prise		0,01 €
6 g	Zimt (ca.)	(gemahlen)	0,24 €
3 g	Anis (ca.)	(nicht zu viel Anis, würzt sehr stark)	0,12 €
3 g	Fenchel (ca.)	(gemahlen)	0,12 €

Trockenfrüchte im Mixer zu Mus zerkleinern; Nüsse mit einer Mandelmühle mahlen.
Den Teig mit den restlichen Zutaten gut verkneten und dann 2 cm große Kugeln formen.
Eine Woche offen(!) liegend im Kühlschrank trocken.