SPEKULATIUS KUGELN

VEGAN VEGETARISCH

Hast du auch schon den Duft von Weihnachten in der Nase? Damit du deine Gelüste mit einem Happen stillen kannst, hat Kathrin etwas ganz Besonders leckeres für dich: Spekulatius Kugeln ohne Backen! Himmlisch

Schwierigkeitsgrad	Arbeitszeit	Anlass
Einfach	25 Minuten	Dessert

Zutaten für 30 Kugeln:

- 1 Stück Bio Orange
- 60 g biozentrale Kokosöl
- 120 g Mandelmus
- 20 g biozentrale Agavendicksaft
- 40 g Mandeln
- 100 g Vollkornkekse
- 50 g biozentrale Haferflocken zart
- 60 g biozentrale Leinsamen geschrotet
- 30 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 2 EL Spekulatiusgewürz

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

SPEKULATIUS KUGELN

Zubereitung

1. Orange heiß abspülen, trockenreiben und die Schale abreiben. Orangenschale, Kokosöl, Mandelmus und Agavendicksaft in einen Topfgeben und schmelzen.
2. Inzwischen Mandeln fein hacken. Vollkornkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz fein zerbröseln. Eine Hälfte der Kekskrümel beiseitestellen.
3. Gehackte Mandeln mit der Hälfte der Kekskrümel, Dinkelflocken, Leinsamen, gemahlenen Mandeln, Salz und Spekulatiusgewürz verrühren. Kokosöl-Mandelmus-Masse zugeben und gründlich vermengen. Die Spekulatius-Masse für 15 Minuten kalt stellen.
4. Aus der Masse etwa 30 kleine Kugeln formen und in den beiseite gelegten Kekskrümeln wenden. Spekulatius Kugeln servieren oder bei Bedarf im Kühlschrank lagern
5. Genießen – Guten Appetit!

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!