

NUSS-VANILLE-KUGELN



Das brauchst du:

- 10 dag geriebene Mandeln
- 10 dag entkernte Datteln
- 1 Messerspitze Vanillezucker
- 1 Orange
- Schneidebrett
- Messer
- Zitronenpresse
- Mixer
- 1 Tasse

So geht's:

Zuerst gibst du zwei Esslöffel von den geriebenen Mandeln in eine Tasse (die brauchst du für später zum Verzieren der Kugeln). Zu den restlichen Mandeln gibst du eine Messerspitze Vanillezucker und vier Esslöffel Orangensaft.

Dann schneidest du die Datteln auf einem Schneidebrett sehr klein und mixt sie mit dem Mixer dazu.

Aus dem fertigen Teig formst du nun eine Rolle und schneidest sie in viele kleine Teile.

Aus jedem Teil formst du dann eine kleine Kugel, die du in der Tasse mit den geriebenen Mandeln schwenkst.

Die fertigen Nuss-Vanille Kugeln richtest du auf einem Teller an.

Das ist bestimmt eine leckere Weihnachtsüberraschung!

