

## Zimt-Kugeln

125 g Rosinen

100 g Datteln

100 g Mandeln

40 g Agavendicksaft

30 g Mandelmus

1,5 – 2 TL Zimt

½ TL Orangenschalenpulver (im Bioladen)

Topping: gemahlene Mandeln

ergibt ca. 40 Kugeln

- Mandeln in der Küchenmaschine fein hacken, zur Seite stellen
- Trockenfrüchte sehr fein würfeln oder in der Küchenmaschine klein hacken
- alle restlichen Zutaten in die Küchenmaschine hineingeben und alles zusammen verkneten
- die Konsistenz hängt mit dem Trockenheitsgrad der Früchte ab: wenn die Masse noch zu sehr klebt, einfach mehr Mandelpulver hinzufügen. Die Masse sollte trotzdem noch leicht klebrig sein, wenn man sie anfasst, aber nicht am Finger kleben bleiben. Man kann die Masse auch ein paar Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, sie wird dann fester und lässt sich so besser verarbeiten
- Mit evtl. angefeuchteten Händen kleine Kugeln formen
- in gemahlene Mandeln wälzen
- in einer geschlossenen Dose kühl lagern
- die Kugeln sind 3–4 Wochen haltbar, Voraussetzung es sind noch welche übrig :-))