

Zimt-Mandelkugeln



ZUTATEN: (30-35 Stck.)

- 150g Datteln
- 2 EL Hafermilch
- 180g gem. Mandeln
- ca. 50g Vollkornmehl
- 2 TL Zimt
- ½ TL Kardamom
- 3 gestr. EL Mandelmuß
- 1 TL Vanilleessenz

SCHRITTE:

- 1) Die Datteln halbieren, mit der Milch übergießen und kurz einweichen lassen.
- 2) Die Dattel-Milchmischung zusammen mit dem Mandelmuß in einen Mixer geben und zu einer homogenen Masse vermengen.
- 3) Den Teig in eine Rührschüssel umfüllen, Vanilleessenz, gemahlene Mandeln, Zimt und Kardamom dazu geben und alles mit einem Handrührgerät oder Teigschaber verrühren.
- 4) Nach und nach das Vollkornmehl unterheben, bis der Teig nicht mehr so sehr klebt.
- 5) Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
- 6) Aus dem Teig ca. 1-2 cm große Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech/Rost legen und auf mittlerer Schiene für ca. 10-12 Minuten backen.

GEHEIMTIPPS:

- Für ein leckeres Topping, die Kugeln direkt nach dem Backen mit Kokosraspeln bestreuen (hält natürlich nicht ganz so gut wie Puderzucker;)
- Für die extra Portion „Crunch“ einfach noch 50g gehackte Mandeln unter den Teig heben.

**Unser
Club.de**

