

Mandelrosinenkugeln

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

2/3 T (100 g) Rosinen
1/3 T (50g) Mandeln
1 EL Obstdicksaft
1 EL Zitronensaft
1 Pr Salz
1-2 EL Kokosraspeln

- Mandeln und Rosinen grob hacken, mit Zitronen- und Obstdicksaft im Mixer oder mit dem Pürierstab weiter zerkleinern.
- Mit Salz vermengen.
- Kirsch- bis walnußgroße Kugeln formen.
- In den Kokosraspeln wälzen.
- Kühl stellen.

Variante: In Kakao statt in Kokosraspeln wälzen.