



# ALNATURA

*Sinnvoll für Mensch und Erde*

## Rezeptidee

### Cashew-Erdnuss-Kugeln



### Zutaten Für 12 Kugeln

- 100 g Alnatura Datteln entsteint (getrocknet)
- 60 g Alnatura Cashewkerne
- 30 g Alnatura Haferflocken Feinblatt
- 1 EL Alnatura Erdnussmus Crunchy
- ¼ TL Alnatura Meersalz

### Zubereitung: 15 Min.

(1) Kugelmasse zubereiten

Alle Zutaten in einen leistungsstarken Mixer geben und zu einer homogenen Masse zerkleinern.

(2) Kugeln formen

Mit den Händen aus der Masse etwa walnussgroße Kugeln formen.

Tipps:

Je nach Leistungsfähigkeit des Mixers können die Datteln auch vorher 10 Min. in einer Schüssel mit Wasser eingeweicht werden. So lassen sie sich leichter verarbeiten. Kugeln im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von einigen Tagen genießen.