

Karibik-Kugeln mit Acerolapulver

Zutaten

für 16 - 20 Kugeln:

125 g getrocknete Feigen
(alternativ: ungeschwefelte
Aprikosen)
125 g geschälte Walnüsse
100 g Rosinen
Zitronenschale
3 TL Acerolapulver
Kokosraspel



Zubereitung:

In einer Schale mit Wasser Feigen und Walnüsse eine Stunde einweichen. Danach das Wasser abgießen und die Walnüsse mit den Feigen in einen Pürierbecher geben. Das Acerolapulver und die geriebene Schale einer Viertel Zitrone dazugeben. Gründlich pürieren bis ein dicker Brei entsteht. Anschließend die Rosinen hinzugeben und mit den Händen alles gut zu einem Teig verkneten. Daraus kleine Kugeln formen. Die Kokosraspeln auf einem Teller verteilen und die Kugeln darin wälzen. In einem verschließbaren Behälter kühl stellen und bald genießen.

Kolpingstraße 15
68723 Schwetzingen · Germany

Phone: +49 (0) 6202 - 3188
Fax: +49 (0) 6202 - 4028
info@amazonas-products.com
www.amazonas-products.com

Geschäftsführung / General Manager:
Helga Zeck-Weitz

Gerichtsstand / Place of Judgement:
Reg.-Gericht Mannheim, HRB 421339
USt. ID-Nr.: DE 144286129

Bankverbindung / Bank:
Deutsche Bank Schwetzingen
BLZ: 670 700 24
Konto: 901 448 100
IBAN: DE 19 670 700 240 901 448 100
BIC: DEUTDEDB 673