

Rezept

# Aprikosen-Kokos-Kugeln

Ein Rezept von Aprikosen-Kokos-Kugeln, am 24.09.2023

## Zutaten

<b>100 g</b> getrocknete Aprikosen (entsteint)	<b>100 g</b> Kokosraspel
<b>1 Msp.</b> gemahlene Vanille	<b>30 ml</b> Orangensaft

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 35 kcal, 3 g F, 3 g KH

## Zubereitung

1. Aprikosen, Kokosraspel, Vanille und Orangensaft in einen Standmixer geben und mind. 30 Sek. mixen, bis eine klebrige, glatte Masse entsteht. Die Hände etwas anfeuchten und aus der Aprikosenmasse 24 walnussgroße Kugeln formen.

---

2. Die Kugeln luftdicht in Glasdosen oder Schraubgläsern verschlossen bis zu 2 Wochen im Kühlschrank aufbewahren.