Rezept

Zweierlei Fruchtkugeln

Ein Rezept von Zweierlei Fruchtkugeln, am 05.12.2025

Zutaten

50 g	gemahlene Mandeln
3 - 5 Tropfen	3-5 Tropfen Bittermandelaroma
2 EL	flüssiger Honig
100 g	Soft-Pflaumen
1 Msp.	Zimt
1 EL	Orangensaft
100 g	getrocknete Cranberrys
1 Prise	Salz
2 EL	Kokosraspel
80 g	Cantuccini (ital. Mandelkekse)
1 -2 TL	1-2 TL Rum oder einige Tropfen Rum-Aroma

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal

Zubereitung

1. Mandeln in einer Pfanne unter Rühren ohne Fett goldbraun rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Cranberrys mit dem Stabmixer fein pürieren.

2. Mandeln, Cranberrys, Bittermandelaroma, Salz und Honig glatt verkneten. Aus der Fruchtmasse mit Hilfe von 2 Teelöffeln ca. 18 Kugeln formen und rundherum in Kokosraspeln wälzen.

3. Pflaumen und Cantuccini nacheinander im Blitzhacker fein mahlen. 1 EL gemahlene Cantuccini abnehmen und mit Zimt vermengen. Übrige gemahlene Cantuccini, Pflaumen, Rum und Orangensaft glatt verkneten. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln ca. 18 Kugeln formen und in den Cantuccini-Zimt-Bröseln wälzen.