

# Naschkugeln

## Für zwei Personen

10 Cashewkerne	18 getrocknete Cranberries	4 Datteln
1 Zitrone	2 Sternfrüchte	2 Mango
50 g gemahlene Haselnüsse	2 E gemahlene Mandeln	1 TL Sesammus, Tahin
2 EL Mandelmus, weiss	1 EL Birnendicksaft	1 EL Agavendicksaft
1 EL Pfirsichlikör	3 EL Kokosraspeln	1 Päckchen Vanillezucker
4 EL Kakaopulver	1 TL Zimt	6 EL Quinoa-Vollkorn

Die getrockneten Cranberries klein würfeln, ebenso die Datteln fein würfeln. Die Cashewkerne klein hacken. Die Zitrone in 2 Hälften schneiden und den Saft auspressen. Anschließend  $\frac{1}{4}$  Zitronensaft verwenden. Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren. Dazu Vanillezucker, Quinoa-Vollkorn, Pfirsichlikör, Agavendicksaft und Birnendicksaft geben. Anschließend Mandelmus und Sesammus hinzufügen. Mit dem Eisportionierer die Kugeln formen. Anschließend mit Kakaopulver bestreuen und im Kühlschrank kalt stellen. Die Mango und Sternfrüchte klein schneiden und das Fruchtfleisch vom Stein lösen. Die Naschkugeln mit den Früchten auf einem Desserteller anrichten und servieren.

Bernd Schwarzmeier am 13. März 2014