



ERDBEER-MARZIPAN-CASHEW-BALLS

ZUTATEN:

für 25 Stück

250 g Niederegger Marzipan Weißbrot (2 Stück á 125 g)

30 g gefriergetrocknete Erdbeeren

180 g Cashewkerne

80 g getrocknete Aprikosen

1 El Zitronensaft

90 g Kokosraspeln

ANLEITUNG:

1. Das Marzipan Weißbrot verkneten und zu einer 25 cm langen Rolle formen.

Auf einen Gefrierbeutel legen und mit einem Rollholz zu einem Rechteck, der Größe 25 x 12 cm, ausrollen.

2. Gefriergetrocknete Erdbeeren in einen Universalhacker geben und zu Staub hacken.

Auf ein feines Sieb schütten und in eine Schüssel sieben.

Übrige, dickere Erdbeerstücke aus dem Sieb in den Universalhacker zurück geben. Cashewkerne, Aprikosen und Zitronensaft zugeben und alles fein mixen.

Die Masse, mit Wasser befeuchteten Händen, zu einer 25 cm langen Rolle formen.

Auf die Marzipanplatte legen und darin einrollen.

3. In 1 cm breite Scheiben schneiden. Die Kokosraspeln in eine zweite Schüssel füllen.

Die Scheiben, mit Wasser benetzten Händen, zu Kugeln formen.

Die Kugeln erst in den Kokosraspeln, dann in dem vorbereiteten Erdbeerstaub wälzen.

In eine luftdicht verschließbare Dose legen und nach Bedarf servieren.

Sie halten, im Gemüsefach des Kühlschranks aufbewahrt, ca. 2-3 Wochen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

