



## Vitamin-Pralinen

„Cranberry/Walnüsse“

Zutaten für ca. 20 Balls

200 g Marzipan-Persipan Rohmasse

120 g getrocknete Cranberries (grob gehackt)

80 g Walnüsse (grob gehackt)

60 g dezent angeröstete Haferflocken

2 EL Olivenöl

2 Msp. Ingwerpulver

2 EL Zitronen- oder Limettensaft

1 EL feiner Abrieb von Zitrone

6 EL gerösteter Sesam zum Wälzen

· Alle Zutaten auf einem frisch gereinigten, trockenem Arbeitsbrett kräftig miteinander verkneten.

· Aus dieser Masse Kugeln (Durchmesser ca. 3,5 cm) formen, in geröstetem Sesam wälzen und gut andrücken, im Kühlschrank bei 8 – 10° C aufbewahren.

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten

## „Aprikose/Kokos“

Zutaten für ca. 20 Balls

200 g Marzipan-Persipan Rohmasse

120 g getrocknete Aprikosen

50 g Datteln natur (grob gehackt)

80 g Cashewkerne (grob gehackt)

60 g dezent angeröstete Haferflocken

2 EL Olivenöl

2 EL Amaranth gepuffert

2 Msp. Ingwerpulver

2 EL Zitronen- oder Limettensaft

1 EL fein geriebener Orangenabrieb

6 EL Kokosflocken zum Wälzen

· Alle Zutaten auf einem frisch gereinigten, trockenem Arbeitsbrett kräftig miteinander verkneten.

· Aus dieser Masse Kugeln (Durchmesser ca. 3,5 cm) formen.

· Kokosflocken trocken in der Pfanne leicht goldgelb angehen lassen, anschließend die Kugeln in Kokosflocken wälzen und gut andrücken, im Kühlschrank bei 8 – 10° C aufbewahren.

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten