

Weihnachtsguetzli Rezept zum Mitnehmen



**Weihnachtlich Backen ohne Backen?
Ja, das geht mit diesem feinen Rezept!**

**Probieren Sie dazu unsere Medjool Datteln
zum Backen!**

Zutaten

60g	Mandeln
50g	Haselnüsse
75g	Haferflocken
140g	Datteln
75g	Feigen
50g	getrocknete Aprikosen
2-3 EL	Kakaopulver
15g	Kokosöl
2 Prisen	Salz
1 TL	Lebkuchengewürz
50g	Zartbitterschokolade

Zubereitung

- Alle Zutaten in einen Food Processor geben und zu einer klebrigen aber nicht zu öligen Masse verarbeiten.
- Die Masse ca. 2 cm dick ausrollen und Weihnachtsplätzchen ausstechen.
- Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und die Plätzchen damit verzieren und danach kühlstellen.

Tipp zum Energie sparen

- Wenn du keinen Food Processor, Häcksler oder eine Kaffeemühle hast, dann verwende gemahlene Nüsse, mahle die Haferflocken mit einem Stabmixer soweit möglich und schneide die Trockenfrüchte in sehr kleine Stücke.
- Anstatt die Masse auszurollen und dann Plätzchen auszustechen kannst du auch einfach Energiekugeln/ Bliss Balls formen und diese danach in der Schokolade baden. Das ist eine etwas schnellere Variante vom Rezept.

