

Nuss-Beeren-Nestli (Kokos)

Anzahl Personen: 5 Vegan

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung
90 g	Honig, flüssig, mild	(oder Agavendicksaft)
80 g	Kokosöl, flüssig	
2 EL	Mandelmus	
2 Msp.	Vanillepulver	
2 EL	Kakao- oder Carobpulver	
1 EL	Orangenschale, abgerieben	
3 EL	Orangensaft	
1 KL	Getreidekaffee Pulver	
150 g	Haselnüsse	fein reiben (im Cutter)
75 g	Dinkel oder Weizen	sehr fein mahlen
25 Stk.	Himbeeren oder Brombeeren	frisch oder gefroren

Anleitung

1. Honig mit Kokosöl und Mandelmus mischen.
2. Die übrigen Zutaten ausser den Beeren einarbeiten. Der Teig sollte feucht aber kompakt sein.
3. Mit nassen Händen aus dem Teig pralinengrosse Kugeln formen und auf ein Backtrennpapier legen. Sollte der Teig zum Formen noch zu klebrig sein, den Teig kurz kühlstellen.
4. In der Mitte jeder Kugel mit dem Finger ein tiefes Loch machen und eine kleinere Beere hineinlegen.
5. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C (Heissluft 160°C) ungefähr 25 Minuten backen; auf dem Blech erkalten lassen. Die Nestli sollten innen noch leicht feucht sein. Im Kühlschrank aufbewahren.

Variante: Anstelle der Beeren, wenig Himbeermarmelade in die Mitte der Nestli geben. So muss das Gebäck nicht im Kühlschrank gelagert werden.

