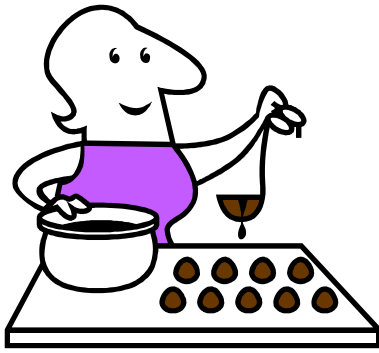


Orientalische Pralinen



Man nehme:

- 100 g Datteln*
- 50 g getr. Aprikosen
- 50 g Cashewnüsse*
- 50 g Zartbitterkuvertüre von Zotter* in
Stücken
Zartbitterkuvertüre* oder Sesam* zum
Verzieren

* im Weltladen erhältlich

Alle Zutaten - außer Kuvertüre zum Verzieren - im Mixer zerkleinern. Mit einem Löffel kleine Portionen in die Handfläche geben und schnell kleine Kugeln formen. Nach Belieben in Sesam wälzen oder mit flüssiger Kuvertüre überziehen.
Ergibt ca. 30 Kugeln.

Gutes Gelingen
wünscht
der Fellbacher Weltladen