



**Man nehme:**

250 g Zucker \*  
250 g geschälte Mandeln  
15 g Rosenwasser  
20 g Amaretto und evtl. etwas Bittermandelöl  
50 g Kakaopulver \*

Zucker im Mixer zu Puderzucker pulverisieren und umfüllen.  
Mandeln im Mixer fein zerkleinern, Puderzucker, Rosenwasser und Amaretto (+Bittermandelöl) zufügen und gut verkneten. Mit einem Teelöffel kleine Portionen vom Teig abstechen, zu Kugeln formen und in Kakaopulver wälzen.  
Ergibt ca. 30 Stück.

Gutes Gelingen  
wünscht  
der Fellbacher Weltladen

## ***Rumkugeln à la Fellbacher Weltladen***



**Man nehme:**

140 g Butter  
200 g Zucker\*  
2 Tl. Vanillezucker\*  
2 Eier  
70 g Kakao\*  
500 g Haferflocken  
65 g Rum\*  
60 g Sahne  
80 g Kokosraspeln\*      \* im Weltladen erhältlich

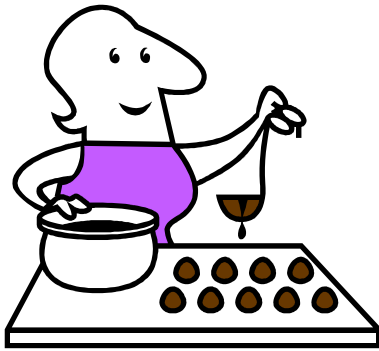
Und so geht's:

Butter schmelzen, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig schlagen.  
Geschmolzene Butter, Haferflocken, Kakaopulver, Rum und Sahne zugeben und alles zusammenkneten. 30 Min. ruhen lassen.

Mundgerechte Kugeln formen, in Kokosraspeln wälzen und ziehen lassen.  
In eine Dose schichten, verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.  
Ergibt ca. 80 Stück.

Gutes Gelingen wünscht der Fellbacher Weltladen

# 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