

# WEIHNACHTLICHE APRIKOSEN-MANDEL-ENERGIEKUGELN

*Posted on 14. Dezember 2016*



Diese kleinen Energiekugeln schmecken herrlich weihnachtlich und sind eine leckere Nascherei für zwischendurch. Dabei sind sie nicht so süß, wie das sonst übliche Naschwerk zur Weihnachtszeit und beinhalten nebenbei noch viele gesunde Zutaten. Hübsch verpackt in einem schönen Glas oder Kästchen machen sie richtig was her und ihr habt ruck-zuck gesundes Weihnachtskonfekt gezaubert. Wenn ihr die Aprikosen-Mandel-Energiekugeln einzeln in kleine Konfekt Förmchen aus Papier legt, kullern sie auch nicht hin und her oder werden gedrückt bei der Aufbewahrung. Zum verschenken sehen sie so auch gleich noch etwas edler aus. Die Aprikosen-Mandel-Energiekugeln sind übrigens auch sehr gut als selbstgemachtes Geschenk oder Mitbringsel für gesundheitsbewusste Menschen, Veganer oder Rohköstler geeignet.

Weitere leckere weihnachtliche Rezepte findet ihr [hier](#). ♥



## Zutaten:

(für ca. 30-35 Kugeln)

- 200g Soft-Aprikosen **oder** 100g Softaprikosen + 100g Marzipanrohmasse
- 150g Mandeln
- 30g Mandelmus (hell oder dunkel)
- 40g Kokosraspel + 2-3 El zum wälzen
- 40-50g Ahornsirup
- 2-3 TI Kakao

- 1/2 Tl Lebkuchengewürz
- 1/2 Tl Zimt
- 1/2 Tl Vanilleextrakt oder Vanillezucker
- 2-3 Tropfen Bittermandelaroma (optional)



## Zubereitung:

- Die Aprikosen, das Marzipan (wenn gewünscht) sowie die Mandeln in einem leistungsstarken Mixer fein zerkleinern. Alternativ die drei Zutaten einzeln in einem Blitzhacker zerkleinern. Thermomix: 1 Min./Stufe 8
- Nun die Aprikosen, Mandeln und evtl. Marzipan mit den restlichen Zutaten gut zu einer homogenen Masse verkneten. Thermomix: Die restlichen Zutaten hinzufügen und für 30 Sek./Teigknetstufe verkneten.
- Die fertige Masse noch mal abschmecken in Bezug auf Süße und Gewürze.
- Anschließend kleine Kugeln formen und in Kokosraspeln wälzen.
- Am besten kühl und trocken aufbewahren.



♥ Viel Spaß beim Nachmachen ♥