

## Dattel-Orangen-Kugeln

(ca. 30 Stück)

Menge	Zutat
200 g	Datteln, für mind. 1 Stunde in Wasser eingeweicht
90 g	Gemahlene Nüsse, z. B. Haselnüsse und/ oder Mandeln
10 g	Rosinen
	Schalenabrieb einer Bio-Orange
1	Mark einer Vanilleschote
½ TL	Zimt
½ TL	Kardamom
	Ggf. Kakaopulver zum Bestäuben oder Kokosraspeln/ gemahlene Nüsse zum Wälzen

### So wird's gemacht:

- Gut abgetropfte Datteln mit den restlichen Zutaten im Standmixer oder mit einem Pürierstab zu einer festen Masse vermischen.
- Den Teig portionsweise zu mundgerechten etwa kirschgroßen Kugeln formen.
- Kugeln mit einer Prise Kakaopulver bestäuben oder in Kokosraspeln bzw. gemahlene Nüssen wälzen.

### Tipps zur Zubereitung:

- Die rohen Leckereien lassen sich abgedeckt im Kühlschrank etwa 1–2 Wochen lagern.
- Kinder können bei der Zubereitung gut eingebunden werden, indem sie beispielsweise beim Abmessen der Zutaten oder Rollen der Kugeln helfen.

Gefördert durch:



Niedersächsisches Ministerium  
für Ernährung, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz

Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Niedersachsen

Langer Hof 6  
38100 Braunschweig

www.kitavernetzungsstelle-niedersachsen.de  
E-Mail: kitavernetzung@vzniedersachsen.de  
Tel.: 0531 618310-30, -33, -32

verbraucherzentrale

Niedersachsen