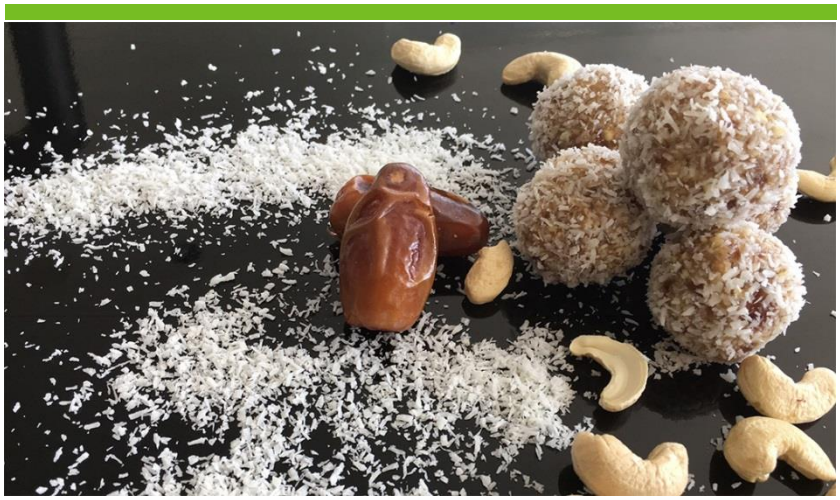

# DATTELN-CASHEW PRALINEN

## ZUTATEN

**200 g** Cashew Nüsse
**200 g** Datteln, entsteint
**15 g** natives Kokosöl
**15 g** Wasser
**1 TL** Zimt (optional)
**Etwas** Kokosraspel

## ZUBEREITUNG

1. Nüsse in Mixtopf geben ca 6 Sek. / Stufe 6,5 zerkleinern
2. Datteln zu den Nüssen in den Mixtopf geben 6 Sek. / Stufe 7 zerkleinern
3. Kokosöl, Wasser und Zimt dazugeben, 5 Sek. / Stufe 4 zu einer homogenen Masse mischen
4. Kugeln formen und in den Kokosraspeln wälzen

### TIPP

Kann mit jeglichen Trockenfrüchten und Nüssen gemacht werden.