

# Rezept



## "Rohe" stereier Mandel-Aprikose

### Zutaten



- ca. 150 g (gemahlene) Mandeln
- ca. eine Tasse getrocknete, entsteinte Aprikosen und Datteln zu gleichen Teilen
- etwas Wasser

### Zubereitung



1. Die Trockenfrüchte für ca. 1 Stunde in etwas Wasser einweichen. Verwende nur soviel Wasser, dass sie gerade so bedeckt sind. Anschließend zu einem Mus pürieren.
2. Die Mandeln im Mixer fein zerkleinern oder bereits gemahlene Mandeln verwenden.
3. Das Mandelmehl mit 2 bis 3 EL von dem Mus vermischen, sollte die Masse noch zu fest sein, etwas mehr Mus hinzufügen. Die Masse sollte sich dann gut zu kleinen Eiern formen lassen. Außerhalb von Ostern einfach Kügelchen daraus machen.
4. Anschließend kannst du die Eier noch in Kokosraspel oder in farbige Pulver z.B. aus Kurkuma, Gerstengras, Matcha oder Aroniabeeren wälzen.

