




FAIR TRADE

Rezept

No-Bake Weihnachtsguezli

No-Bake Weihnachtsguezli

mit Schokolade, Trockenfrüchten und Nüssen



für ca 30 Weihnachtskekse



ca. 25 Min.

ZUTATEN

60 g	Mandeln
50 g	Haselnüsse
75 g	Haferflocken
140 g	Datteln
75 g	Feigen
50 g	getrocknete Aprikosen
2-3 EL	Kakaopulver
15 g	Kokosöl
2 Prisen	Salz
1TL	Lebkuchengewürz
50 g	vegane Zartbitterschokolade

*Produkte aus dem claro Sortiment

ZUBEREITUNG

- 1) Alle Zutaten in einen Food Processor geben und zu einer klebrigen aber nicht zu öligen Masse verarbeiten.
- 2) Die Masse ca. 2 cm dick ausrollen und Weihnachtsplätzchen ausstechen.
- 3) Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und die Plätzchen damit verzieren und danach kühlstellen.

TIPPS

- 1) Wenn du keinen Food Processor, Häcksler oder Kaffe Mühle hast dann verwende gemahlene Nüsse, mahle die Haferflocken mit einem Stabmixer soweit möglich und schneide die Trockenfrüchte in sehr kleine Stücke.
- 2) Anstatt die Masse auszurollen und dann Plätzchen auszusteichen kannst du auch einfach Energiekugeln/ Bliss Balls formen und diese danach in der Schokolade baden. Das ist eine etwas schnellere Variante vom Rezept.