

Feigenkonfekt

Anzahl Personen: 7

Vegan

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung
150 g	Feigen	in Stücke schneiden
50 g	Dörraprikosen	vierteln
140 g	Haselnüsse	
1 Stk.	Orange bio	Schale abreiben
	zum Rollen	
25 g	Haselnüsse	fein mahlen

Anleitung

1. Die Zutaten **vermengen** und im Cutter/Mixer fein hacken **oder** durch den Fleischwolf oder VitaLeo treiben.
2. Die Masse zusammenkneten. Wenn der Teig noch an den Fingern klebt, etwas mehr Nüsse zufügen.
3. Kleine Kugeln formen und in gemahlene Nüssen drehen. Kühl lagern.

Tipp: Wird zum Zerkleinern der Mischung ein Mixer verwendet, ca. 20 g mehr Haselnüsse zufügen.

