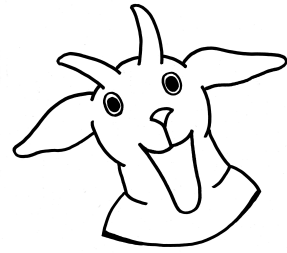




Lissie's Rezepte



www.puppenspass.de

Lissie's Glutenfreier Nachtisch

Hallo Leute, viele Menschen vertragen nur 100% glutenfreie Lebensmittel. Ich habe hier einen Nachtisch mit ganz leckeren Zutaten, den ihr ganz einfach selbst nachmachen könnt.

Weiche zuerst die Datteln (ohne Stein) ca. 30 Minuten in heißem Wasser auf und püriere diese dann zu einer einheitlichen Masse. Gebe dann nacheinander die Mandeln, den Honig, den Backkakao, Orangen- oder Zitronenschale dazu und knete dazwischen immer mal die Masse durch. Falls die Masse zu trocken wird, dann gebe Orangensaft dazu. Danach rolle die Masse auf einem Backpapier aus und stelle diese mindestens für 4 Stunden in den Kühlschrank. Danach schneidest Du die Stücke in kleine Würfel oder Rauten und gibst etwas Puderzucker und je eine Himbeere darauf. Guten Appetit.

Zubereitung: 15 Minuten

Zutaten (für 10 Personen):

Zubereitung: 15 Minuten

400 Gramm Datteln

400 Gramm gemahlene

Mandeln oder andere

gemahlene Nüsse

1 Eßlöffel Honig oder

alternativ Agavensirup

100 Gramm Backkakao

Etwas Orangensaft

geriebene Orangenschale

oder Zitronenschale (Bio)

Himbeeren

Puderzucker