

## Feine Nussbällchen



### Zutaten für 350 g

- 100 g Cashewnüsse
- 20 g Pistazien
- 20 g geschälte Mandeln
- 20 g getrocknete Marillen
- 20 g Akazienhonig
- 1 Teelöffel Zimt
- 1 Messerspitze Koriander
- 1 Messerspitze Anis
- 1 Messerspitze Muskatnuss
- **150 ml all in COMPLETE Vanille**



### Zubereitung:

1. Alle Zutaten mischen, mit **all in COMPLETE Vanille** bedecken und für ca. 1 Stunde einweichen lassen.
2. Im Mixer fein pürieren.
3. Zu kleinen Bällchen formen.

### Nährwerte pro Portion (30g pro Stück):

Energie	92,4 kcal
Kohlenhydrate	7,7 g
Fett	5,8 g
Eiweiß	3,3 g