

Cider Fruchtkekse mit Nüssen



Zutaten

- 150 g Apfelringe, getrocknet
- 150 g Birnen, getrocknet
- 100 ml heimischer Cider
- 100 g Marzipan
- 50 g Nüsse, gemahlen
- 3–5 EL Buchweizenmehl (oder Kokosmehl)
- Vanillemark oder Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- zum Fertigstellen: Kokosflocken, gehackte Nüsse und gehackte Pistazien



Zubereitung

Getrocknete Apfelringe und Birnen klein schneiden und in einen Messbecher geben. Mit Cider übergießen und mindestens 2 Stunden einweichen. Die Trockenfrüchte sollen den Cider aufsaugen.

Die eingeweichten Früchte zusammen mit dem Marzipan durch den Fleischwolf drehen oder mit dem Pürierstab mixen. Das Fruchtpüree anschließend in eine Schüssel geben.

Gemahlene Nüsse mit Vanille und Zimt mischen und in die Fruchtmischung kneten. Nach und nach Buchweizenmehl zugeben, damit eine geschmeidige Masse entsteht.

Die Masse mit Klarsichtfolie abdecken und 1–2 Stunden quellen lassen.

Aus dem Teig kleine Kugeln rollen.

Je 1/2 der Fruchtkugeln in Kokosflocken, Pistazien und gehackten Nüssen wälzen.

Tipp: Ist die Fruchtmasse zu fest, etwas Cider zugeben. Ist die Masse zu nass, kann mit Buchweizenmehl oder Kokosflocken gebunden werden.

Nach dem Quellen soll eine gut formbare Masse entstanden sein.