

Karottenkuchen Energie- kugeln

**ZUTATEN FÜR 8-10 STÜCK:**

8 BIO SONNE getrocknete Aprikosen
3 ERNTEKRONE Karotten
100 g GOLDEN BREAKFAST Hafer-
flocken
100 g ARDILLA Cashewkerne
1 EL BIO SONNE Honig
1 EL NULACTA Nuss-Nougatcreme
1 Prise Salz
-
50 g PFIFF Pistazien

ZUBEREITUNG:

1. Die Karotten grob raspeln und die Pistazien schälen sowie im Mixer zerkleinern.
2. Anschließend die Karottenraspel zusammen mit Cashewkernen, Haferflocken, Honig, Salz, Nuss-Nougatcreme und getrockneten Aprikosen in den Küchenmixer geben und zu einer klebrigen Masse zerkleinern.
3. Die Hände leicht anfeuchten und kleine Kugeln daraus formen, um sie anschließend in gemahlene Pistazien zu wälzen.