

# Rezept

## Amaranth-Cashewkugeln

### Zutaten

60g Huber-Mühle  
Bio Amaranth gepufft  
160g Cashewmus  
1 TL Vanillezucker  
80g Agavensirup  
½ TL gemahlener Zimt  
1 Prise Salz

### Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einer Gabel gut miteinander vermischen.  
So vermischen, dass eine Masse entsteht, aus der sich sehr gut Kugeln formen lassen.  
Mit einem Teelöffel so viel Masse entnehmen, dass ca. 2 cm große Kugeln geformt werden können.  
Diese Kugeln in Pralinenpapierförmchen setzen und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank geben.  
Schmeckt gut gekühlt am besten.



Wir wünschen gutes Gelingen!