

NO BAKE MANDELKEKSE

🕒 ⏱ Mittel

MATERIALIEN

Mixer
Schüssel
Backblech

EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN




ZUTATEN

Mandeln
100 Gramm 

Mandelsirup
2.25 EL 

Vanille
1 Teile 

Salz
0 kg 

INSPIRATIONEN



ZUBEREITUNG

SCHRITT 01

Die Mandeln in einem Foodprocessor zerkleinern.

SCHRITT 02

Mandelmus, Datteln zu den Mandeln geben.

SCHRITT 03

Vanilleshote in die Hälfte schneiden, Vanillemark auskratzen und zu den übrigen Zutaten geben.

SCHRITT 04

Alles so lange mixen bis ein formbarer Teig entsteht.

SCHRITT 05

Aus jeweils der Menge von 2 EL Teig kleine Kekse formen und mit Meersalz bestreuen.

SCHRITT 06

Die Kekse für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen und dann servieren.