## **Cellagon®**

## LECKERE HASELNUSSBÄLLCHEN MIT STREUGOLD



## **ZUBEREITUNG**

- Das Kokosöl schmelzen. Braunen Zucker, Vanilleextrakt und die Milch einrühren bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist.
- Dann Salz, Zimt, Backpulver, Datteln und Nüsse dazugeben.
- Anschließend Mehl und Cellagon Streugold zum Teig geben und gut vermischen.
- Dann aus dem Teig kleine Bällchen formen, am besten mit angefeuchteten Händen, da der Teig klebrig ist.
- Die Bällchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und etwa 15-20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad auf mittlerer Schiene backen.
- Vor dem ersten Genuss gut auskühlen lassen.