

# Rezepte für die Weihnachtszeit

## Energyballs

### Zutaten

- 100 g Nussmehl
- 100 g Trockenfrüchte
- 2 EL Kakao
- 2 EL Nussmus
- 1 TL Chiasamen/Leinsamen

### Beschreibung

- Trockenfrüchte klein schneiden.
- Alle Zutaten zu einer Masse verarbeiten, ggf. etwas Wasser dazugeben.
- Zu kleinen Kugeln formen.
- In Nuss/Kokos wälzen

### Ideen

- Nussmehle: Haselnuss, Mandeln, Walnuss
- Trockenfrüchte: Datteln, Feigen, Rosinen, Aprikosen, Pflaumen
- Nussmus: Mandel, Haselnuss, Cashew, Erdnuss
- Alternativ Trockenfrüchte durch Banane ersetzen und statt Nussmehl Haferflocken verwenden

## Gewürzmischung

### Zutaten

- Zutaten:
- 3 TL Zimt (gemahlen)
- 1 TL Nelken (gemahlen)
- 1 TL Kardamom (gemahlen)
- 1 TL Muskatnuss (gemahlen)
- 2 TL Ingwerpulver
- 1 TL Piment (gemahlen, optional)
- 1 TL Vanillepulver (oder Mark einer Vanilleschote)

### Zubereitung:

- Alle Gewürze in eine Schüssel geben und gut miteinander vermischen, bis eine gleichmäßige Mischung entsteht.
- Die Gewürzmischung in ein luftdichtes Glas oder eine Gewürzdose füllen und verschließen.

### Verwendung:

- Für Gebäck: Zum Verfeinern von Plätzchen, Lebkuchen oder Kuchen (ca. 1 TL pro Teig).
- Für Porridge oder Müsli zum unterrühren
- Für Getränke: In heiße Schokolade, Kaffee oder Tee (eine Prise) geben.
- Für Desserts: Perfekt für Tiramisu, Cremes, Pudding oder Joghurt (nach Geschmack).