

STEFANIE REEB  
wellCUISINE

# SÜSS & GESUND WEIHNACHTEN



**KNAUR**   
BALANCE

# JUNGE WILDE



Wir alle lieben die klassischen Weihnachtsplätzchen. Aber wer sagt, dass die jungen Wilden von heute nicht unsere Klassiker von morgen sein werden? Yogikekse, Ananaskugeln und Mohnstangen haben auf jeden Fall das Zeug dazu, unseren geliebten Zimtsternen den Rang abzulaufen.

# Yogi-Knusperkekse

*Vegan | Glutenfrei |*

*Zeitaufwand: ca. 40 Minuten*



## **Zutaten für ca. 28 Stück:**

120 g gemahlene Mandeln

20 g gemahlene Tapiokastärke\*

50 g Kokosblütenzucker

1/4 TL Salz

1 TL Zimt

4 Teebeutel Yogitee Classic

40 g natives Kokosöl, geschmolzen

4 EL Ahornsirup, Grad A

100 g Zartbitterschokolade (gekauft oder selbstgemacht, siehe Kapitel Basics)

\* Bekommst du im Bio- oder Asialaden. Alternativ kann Maisstärke verwendet werden.