

SNACK ATTACK!



- 4 cl Erdbeersirup
- 16 cl Erdbeersaft
 - 1 Glas Wasser
 - 12 cl (Pflanzen)Milch
- 250 g Beerenmix (tiefgefroren)

Beerengarten Smoothie

Alle Zutaten mit einem Standmixer oder Pürierstab mixen – und fertig ist das beerige Vitaminerlebnis!

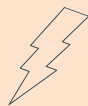
Schnecken, die schmecken

Teig ausrollen, mit Tomatenmark oder -sauce bestreichen und mit würfelig geschnittenem Mozzarella belegen. Je nach Belieben, kannst du deine Pizzaschnecken auch noch mit anderen Zutaten aufpeppen: zum Beispiel Mais, Paprika oder frische Tomaten. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und den Teig vorsichtig einrollen. Anschließend ca. 2 cm dicke Scheiben von der Rolle abschneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und für ca. 15 Minuten bei 180° Heißluft backen.



- Mozzarella
- Gewürze
- Pizzateig aus dem Supermarkt
- Tomatenmark oder -sauce

Sweet Energy Balls



- 200 g Datteln
- 100 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- 5 groooooße EL Kakaopulver
- zum Verzieren: etwas Sesam, Kokosraspeln oder Kakaopulver

Alle Zutaten mit Standmixer oder Pürierstab mixen bis alles gut püriert ist und der Teig klumpt. Wenn die Masse zu trocken ist, einen Schuss Wasser zugeben. Aus der Masse kleine Kugeln formen und in Sesam, Kokosraspeln oder Kakaopulver wälzen.