



Desserten

## **Kerstbonbons**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

80 gram cashewnoten  
25 gram sesamzaadjes  
50 gram pompoenpitten  
3 dadels (ontpit)  
6 vijgen (gedroogde)  
50 rozijnen (gele)  
1 eetlepel water  
snuifje zout

### **Bereidingswijze**

Rooster de noten in een droge koekenpan, voeg de sesamzaden en pompoenpitten toe en rooster even mee. Mix alles grof.

Voeg de dadels, vijgen, rozijnen en het water toe en mix door tot het een kleverig geheel wordt. Draai balletjes van het mengsel en zet ze tien minuten in de koelkast.

**Tip:** Geef de bonbons nog een laagje chocolade. Smelt hiervoor pure chocolade au bain-marie en dip de koude balletjes in de chocolade. Laat op bakpapier opstijven.

### **Keukenbenodigdheden**

Mixer



