

# Newsletter

aromaFORUM

Österreich



Jahr 2019 | Ausgabe 26-1.19 | Datum: Dezember 2019

## ADVENT NEWSLETTER

Um die heurige Vorweihnachtszeit etwas zu Versüßen, möchten wir hier ein paar kleine, feine Keksvariationen mit ätherischen Ölen vorstellen. Gerne nachbacken.

Wichtig! Niemals auf den geeigneten Emulgator vergessen UND genießen!

### Raffaello—Topfenkügelchen

250g Magertopfen mit 4 Tropfen Orange süß, 200g Kokosflocken, 50g Mandeln, Staubzucker

Topfen und Kokosflocken vermischen—einen Teil der Flocken jedoch für die Deko vorher zur Seite stellen, mit Staubzucker nach Geschmack süßen, Mandeln halbieren, kleine Kugeln formen und die halbe Mandel in die Mitte drücken, Kugel in restlichen Kokosflocken wälzen

### Rose—Himbeer—Pralines

250g Datteln, 3 Tropfen Rose äth. Öl, 40g Kokosflocken, 15g getrocknete Himbeeren—20g Flocken und 5g Himbeeren dienen

dabei als Deko

Alle Zutaten zerkleinern, Dattelmus mit äth. Öl Rose vermischen, alles miteinander vermischen, Kugeln formen und in Kokos-Himbeermischung wälzen

### Pfefferminzkeks

100g Zartbitterschokolade, 125g Butter, 100g Zucker, 225g Mehl, 50g gem. Haselnüsse, 1 Ei; 150g weiße Schokolade, 6 Tropfen äth. Öl Pfefferminze

Zerkleinerte Schokolade und restl. Masse verkneten, 1h kühl stellen, Kekse ausstechen, 12min. Bei 200°C backen,

Weißer Schokolade erwärmen, Pfefferminze eintropfen—als Glasur auf Kekse verteilen

Wir wünschen  
all unseren  
Mitgliedern und  
allen Freunden  
der Aromen  
einen wunder-  
schönen  
ADVENT: