


Wat stop je erin?

- 100 g blanke amandelen, kort geroosterd in een droge koekenpan
- 100 erythritol, gemalen
- 1 tl vanille bourbonpoeder
- 1 el citroensap
- 1-2 el water
- Wat cacaopoeder, groene theepoeder en/of spirulina (of matcha) en een paar hazelnoten

Hoe maak je het klaar?

- Doe de amandelen in een hakmolen of kleine blender.
- Maal ze tot meel.
- Voeg erythritol, vanillepoeder, citroensap en 1 el water toe.
- Maal dit door tot het een kleffe massa is. Schraap af en toe de wanden van je apparaat schoon. Als het erg droog blijft, kun je nog een el water toevoegen.
- Het hoeft geen amandelpasta te worden! Als je er een bal van kunt maken, is het goed.
- Wikkel de bal marsepein in keukenfolie en leg het 1 dag in de koelkast (niet nodig, wel lekkerder).
- Vorm er kleine balletjes van of andere vormen die je wilt (of plakjes snijden).
- Verstop in sommige balletjes een hazelnoot.
- Rol andere balletjes door cacaopoeder of een groene poeder.

Voedingswaarde p.p.

- 1 portie Eiwitrijke voeding 



Tip

- Dit is ook te gebruiken op een taart of als bekleding voor cake.
- Laat de (klein)kinderen zich uitleven met het maken van de marsepein en leuke vormpjes.