

Natürliche Süße – auch vegan

Natura Bio-Kokosblütenzucker für
den besonderen Geschmack

Aus kostbarem Kokosnektar und in aufwendiger Handarbeit gewonnen, lässt sich Kokosblütenzucker traditionell in beinahe jeder asiatischen Küche finden. Im Vergleich zu Rohr- oder Rübenzucker enthält diese edle Süße aus der Natur viele weitere wertvolle Inhaltsstoffe und besitzt einen sanften Karamellgeschmack. Mit Natura Bio-Kokosblütenzucker gibt es nun eine schmackhafte, ve-

gane Möglichkeit zu Süßen, die naturbelassen – also nicht raffiniert – ist. Dank seiner guten Wasserlöslichkeit eignet sich Natura Bio-Kokosblütenzucker zum Süßen von warmen und kalten Getränken wie Tee, Kaffee oder Cocktails sowie für Desserts und Aufläufe. Die Dosierung erfolgt dabei wie bei herkömmlichem Rohrzucker. **Weitere Informationen unter www.natura.de und www.natura-shop24.de**



HAFERMAKRONEN

SIE BENÖTIGEN:

- 150 g Margarine
- 2 EL Honig
- 120 g Natura 0-Kalorien-Süße
- 240 g Haferflocken
- 4 EL Weizenmehl
- 1 großes oder 2 kleine Eier

SO WIRD'S GEMACHT:

Den Ofen vorheizen.
Die Margarine in einem Topf schmelzen lassen,
Honig und Natura 0-Kalorien-Süße zugeben und kurz aufkochen.
Die Haferflocken, das Mehl und die Eier hinzufügen.

Mit zwei Löffeln kleine Kugeln auf ein eingefettetes Backblech setzen.
Die Makronen ca. 15 min. bei 180°C auf mittlerer Schiene backen bis sie goldbraun sind.