



# Weihnachtsgenüsse zum Verlieben!

Können Sie es schon riechen? Der Duft der Weihnacht liegt in der Luft. Überall riecht es nach selbst gebackenen Plätzchen oder köstlichem Punsch.

Die Adventszeit ist die Zeit zum Schlemmen und Genießen. Entdecken Sie hier zwei unserer Lieblingsrezepte, die mit den nu3 Superfood-Produkten einfach noch ein bisschen besser werden. Probieren Sie es doch mal aus und lassen Sie sich die Adventszeit schmecken!



**SHOP APOTHEKE**  
Die Online-Apotheke für Deutschland

# Kokos-Küsschen mit Maca Power!

Unsere Variante der Kokosmakrone hat es in sich: Fluffig-süß und mit der leichten Malz-Note der Maca Wurzel. Für alle, die in der Adventszeit eine kleine süße Auszeit und neue Power brauchen.



## ZUTATEN

4 Eiweiß  
60 ml nu3  
Bio Agavendicksaft  
1/4 TL Salz  
2 TL Vanilleextrakt  
2 Tassen Kokosflocken  
1 TL nu3 Bio Kokosöl  
1 TL nu3 Bio Maca

## ZUBEREITUNG

Eiweiß mit Salz steif schlagen. Agavendicksaft, Vanilleextrakt, Kokosflocken, geschmolzenes Kokosöl und Maca hinzufügen. Eiweiß vorsichtig unterheben. Den Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen auf 250 Grad vorheizen, mit einem Löffel vorsichtig kleine Bällchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und 8 bis 12 Minuten backen.

# Oh, du fröhlicher Super-Punsch!

Unser Super-Punsch ist eine wahre Geschmacksexplosion: Mit Goji-Beeren und Berberitzen sind echte Superfoods in diesem köstlichen Heißgetränk, das am besten schmeckt, wenn es draußen knackig kalt ist.



## ZUTATEN

1,5 l Johannisbeersaft  
10 Gewürznelken  
3 Zimtstangen  
1 TL nu3 Kokosblütenzucker  
3 Sternanis  
0,5 Muskatnuss  
1 Hand nu3 Goji Beeren  
1 Hand Berberitzen  
1 Bio-Orange  
1 Bio-Zitrone

## ZUBEREITUNG

Orange und Zitrone in dicke Scheiben schneiden und Gewürznelken von außen durch die Schale stecken. Die Früchte, Zimtstangen, Kokosblütenzucker und Sternanis mit Johannisbeersaft in einen großen Topf geben. Muskatnuss frisch dazu reiben. Goji Beeren und Berberitzen im Teebeutel oder -sieb zum Punsch geben. 10 bis 15 Minuten bei milder Hitze ziehen lassen. Schmeckt am besten schön heiß.



**SHOP APOTHEKE**  
Die Online-Apotheke für Deutschland