



Neues vom Naturschutz beim Kletterzentrum Weinheim

Hast du dich schon für das digitale Sektionsheft entschieden? Praktisch immer dabei und klimaneutral!
Falls nicht, kannst du das - und andere persönlichen Daten - hier ändern:



Alternativen zum Auto:



Die besten Parkplätze gibt's bei uns für Fahrräder!

Öffi-Fahrpläne findest du hier:



... oder du kommst zu Fuß!



Grüße von der Kerstin -- naturschutz@dav-weinheim.de

Unser Alpinum



Edelweiß

Müsli-Bällchen (Power für unterwegs)

200 g Haferflocken (die Zarten)

1 Banane

3 EL Rosinen

100 g Haselnüsse (gemahlen)

100 g Mandeln (gemahlen)

2 EL Honig

einige Tropfen Vanillearoma

1 kleine Handvoll Kokosflocken

1/2 TL Zimt

Milch nach Bedarf

Trockenfrüchte nach Wunsch Zubereitung Die

Banane zerdrücken, alle Zutaten bis auf die

Milch dazugeben und mit den Händen alles

sehr gut durchkneten. Falls die Masse nun

etwas krümelig sein sollte, dann mischt man

jetzt einige EL Milch dazu. Daraus

walnussgroße Bällchen formen.

Wenn man möchte, kann man sie

z.B. in Kokosflocken oder Kakaopulver

wenden.

Quelle: <https://www.frag-mutti.de/leckere-mueslibaellchen-a48740/>