**Figenkonfekt**

50 g figner

50 g nødder

hakkede mandler

Kog fignerne i ca. 5 min. i lidt vand. I blenderen pureres figner og nødder hver for sig og røres derefter sammen. Rul massen ud i en stang og vend den i de hakkede mandler.

**Havrekugler** - de er kanon!

3 dl havregryn

1 dl kokosmel + lidt til at trille kuglerne i

1 dl hakkede dadler

2 spsk. honning

2 spsk. smør

1 spsk. kakao

½ dl. hakkede hasselnødder

Ca. 1 dl æblesaft

Alle ingredienser æltes godt sammen i foodprocessoren og formes til kugler, der trilles i kokosmel

**Dadelkugler**

250 g. udstenede dadler

æblemost (nok til at det dækker dadlerne)

havregryn

kokos

kakao

Dadlerne lægges i blød i æbemost i et par timer. Derefter blender de med havregryn og kokos+ kakao til konsistensen bliver, så det kan trilles til kugler. Kan trilles i kokos.

**Banan-is**

¼ l. mælk

2 modne bananer

6 æggeblommer

2 tore spkf. Honning

1 knsp. Syltet apelsinskal

1 drys stødt muskatnød

50 g. revede valnødder

¼ l. piskefløde

Evt. lidt likør

Evt. lidt likør

Bananen moses godt med en gaffel og smages til med muskatnød. Æggeblommerne og honningen piskes, til blandingen skummer og røres sammen med mælken. Bland de mosede bananer i og opvarm blandingen over svag varme til den begynder at blive tyk. Pas på, for den brænder let på! Lad blandingen køle af. Pisk fløden stiv og vend den i. Til sidst vendes de hakkede nødder i og der smages til med finthakket syltet appelsinskal. Isen fryses i ca. 3 timer og i det tidsrum skal den røres godt igennem 4 gange.

**Syrlig jordbæris**

2 dl cremefraiche

4 spkf. Vand

2 - 4 spkf. Honning

500 g. Jordbær

Jordbærrene skylles skæres i små stykker og koges sammen med vand og honning til de er netop møre men ikke koger ud. . Lad jorbærmassen køle lidt af og bland cremefraiche i. Brug el eller hjulpisker og pisk til jordbærmassen er godt blandet i. Sæt jordbærisen til frysning. Man kan også bruge frosne jordbær til denne opskrift, men så skal de tøes op først. Normalt laves jordbæris med piskefløde, men ved at bruge cremefraiche i stedet for, trænger jordbærrenes smag bedre frem.