



Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 15 Personen

Dattel Energy Balls

Dattel Energy Balls

150 g Datteln

100 g Mandeln, gemahlen

1 Vanilleschote

30 g Kakaopulver

20 g Cranberries oder Gojibeeren

1 Teelöffel Rinatura Kokosöl kaltgepresst Bio

1 Prise(n) Salz

30 g Kokosraspeln

Dattel Energy Balls

1. Dattelkerne entfernen. Dann die Datteln und Cranberries kurz pürieren oder klein hacken. Alle anderen Zutaten außer die Kokosraspeln hinzufügen und gut mischen.

Kokosraspeln auf einen kleinen Teller geben. Mit angefeuchteten Händen 1 EL der Masse zu einer Kugel formen und dann in Kokosraspeln wälzen. Dies solange wiederholen, bis die gesamte Masse zu Kugeln geformt

wurde.

Energy Balls für mind. 10 min. in den Kühlschrank geben.

Haltbarkeit: Im Kühlschrank 2-3 Wochen