

Rezept

Super-Energy-Balls mit Datteln

Ein Rezept von Super-Energy-Balls mit Datteln, am 26.04.2024

Zutaten

1 Bio-Zitrone	200 g getrocknete Datteln ohne Stein
2 EL Kakaonibs	150 g gemahlene Mandeln
175 g Kokosraspel	1 EL getrocknete Goji-Beeren
1 TL grüner Matchatee	1 EL Maca-Pulver

Rezeptinfos

Portionsgröße für 36 - 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

Zubereitung

1. Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Zitronenschale abreiben und 1 EL Saft auspressen. Mit Datteln, Kakaonibs, Mandeln und 125 g Kokosraspeln im Blitzhacker zu einem festen Teig zerkleinern und in eine Schüssel geben. 25 g Kokosraspel und Gojibeeren im Blitzhacker fein mahlen. Übrige Kokosraspel und Matchatee ebenfalls mahlen.
2. Aus dem Teig 36 - 40 Kugeln in der Größe einer Praline formen, in den orangefarbenen Gojibröseln, in den grünen Matchabröseln oder in Macapulver wälzen.