

Rezept

## Super-Energy-Balls mit Datteln

Ein Rezept von Super-Energy-Balls mit Datteln, am 22.09.2023

### Zutaten

<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>200 g</b> getrocknete Datteln ohne Stein
<b>2 EL</b> Kakaonibs	<b>150 g</b> gemahlene Mandeln
<b>175 g</b> Kokosraspel	<b>1 EL</b> getrocknete Goji-Beeren
<b>1 TL</b> grüner Matchatee	<b>1 EL</b> 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.