

Dattel-Kokos-Bällchen



ZUTATEN (20-25 Stk.):

- 200g Datteln
- 100g Cashewkerne (alternativ: Walnüsse)
- 2-3 EL Kokosraspeln
- 1 EL Kakao
- 1 EL Schoko-Haselnuss-Creme
- 1 TL Zimt
- 1 Schuss Vanillearoma
- 1 Prise Meersalz

Zum Rollen: 30 g Kokosraspeln
Alternativ: Schokostreusel

SCHRITTE:

- 1) Für den Teig Cashewkerne in einen Mixer geben, bis sie recht fein zerkleinert sind. Gemahlene Kerne in eine Schüssel geben.
- 2) Datteln in den Mixer geben und zerkleinern. Bei sehr harten Datteln einen Schuss Hafermilch hinzugeben und ebenso in die Schüssel geben.
- 3) Datteln und gemahlene Cashewkerne zusammen mit Kakao, Kokosraspeln, Schoko-Creme, Zimt, Vanillearoma und Meersalz zu einem Teig kneten. Teig sollte klebrig, aber nicht zu trocken sein.
- 4) Nun mit feuchten Händen kleine Kugeln rollen, die anschließend in den Kokosraspeln gewälzt werden. Voilà!

GEHEIMTIPPS:

Die Bällchen über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen, dann schmecken sie am nächsten Tag noch besser. Im Kühlschrank halten sie ca. 1 Woche.

Für den weihnachtlichen Touch: gerne einen Schuss Rum/Rum-Aroma in den Teig geben ;-)

Unser
Club.de

