

Erdbeer-Hafer Energy Balls

Arbeitszeit: 15 Minuten
Für ca. 15-17 Bällchen

Zutaten:

200 g Datteln, entsteint
100 g Erdmandeln oder Mandeln, gemahlen
30 g ganze Mandeln
1 EL Mandelmus
20 g Alnavit Bio Haferflocken
10 g gefriergetrocknete Erdbeeren, mehr zum Bestreuen
eine Prise Salz



Zubereitung:

Die Datteln in einer Küchenmaschine oder einem starken Mixer pürieren und zur Seite stellen.

Die Nüsse und gefriergetrockneten Erdbeeren per Hand oder in der Küchenmaschine hacken.

Alle Zutaten zusammen in eine Küchenmaschine geben oder alle gehackten und pürierten Zutaten mit den restlichen Zutaten per Hand gut vermengen.

Aus dem Teig ca. 15-17 Bällchen rollen und sie alternativ noch in ein wenig gehackten Erdbeeren wälzen.

Die Erdbeer-Hafer-Energy Balls halten sich luftdicht verschlossen im Kühlschrank ca. 1-2 Wochen.