

Brownie-Snack Balls



Zubereitung

- 1** Falls nötig, Datteln entsteinen und für 30 Minuten in heißem Wasser einweichen. Danach gut abtropfen lassen.
- 2** Datteln mit den gemahlene Mandeln, Kokosraspeln, Kakaopulver, der Hanfsamenschale und einer Prise Meersalz in einen Mixer geben. Alles gut miteinander vermengen, bis eine klebrige Masse entsteht.
- 3** Hände anfeuchten und aus dem Teig kleine Kugeln formen. Diese in Kokosraspeln rollen.
- 4** Die fertigen Snack Balls für kurze Zeit (ca. 1 Stunde) kaltstellen oder sofort genießen!

Hinweis: Die Snack Balls sollten im Kühlschrank aufbewahrt werden. Dort sind sie etwa eine Woche lang haltbar.



Zutaten

- 140g Datteln
- 45g gemahlene Mandeln (alternativ Kokosmehl)
- 30g Kokosraspeln
- 20g rohes Kakaopulver
- 1 TL Hanfsamenschalen
- 1 Prise Meersalz
- 15g Kokosraspeln zum Garnieren



10 Stück