

ENERGYBALLS MARZIPAN



Autor Melanie Kristina (www.melaniekristina.de)
Dauer 20 Minuten
Portionen ca. 18 Bällchen
Link <http://melaniekristina.de/energyballs-marzipan/>

Zutaten:

- 100g Mandeln
- 40g Cashews
- 1 Prise Salz
- etwas Zimt
- 8 Datteln
- 4 EL Ahornsirup
- Kakaopulver (ungesüßt) zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Mandeln, Cashews, Salz und Zimt in einem Zerkleinerer zu einem groben Pulver verarbeiten.
2. Datteln und Ahornsirup dazugeben und wieder kleinmixen.
3. Zu Bällchen Formen (je 1-2 TL der Mandelmasse)
4. Kakaopulver auf einem Brett dünn verteilen und die Bällchen darin rollen bis sie von Kakao überzogen sind.
5. Im Kühlschrank lagern.