

FRUCHTIG-SÜSSE GENUSSMOMENTE

CRANBERRY-KOKOS- SCHNEEBÄLLCHEN



„Let it snow“ – oder sollten wir lieber sagen „Let it roll“? So oder so, diese kleinen Schneebälle versprühen richtigen Weiße-Weihnachts-Flair!

ZUTATEN

Für 15 Stück

» 55 g getrocknete Cranberrys

» 25 g Walnusskerne

» 50 g Kokoschips

» 40 g feine Haferflocken

» 170 g weißes Mandelmus

» 70 g Agavendicksaft

» 30 g Leinmehl

» 50 g Kokosraspel

ZUBEREITUNG:

- 01.** Cranberrys und Walnüsse fein hacken. Die Kokoschips klein zerbröckeln. Alles in einer Schüssel mit den Haferflocken vermischen. Das Mandelmus mit dem Agavendicksaft vermischen und beides unter die trockenen Zutaten rühren. Als Letztes das Leinmehl hinzufügen, es sorgt für einen besseren Halt.
- 02.** Aus dem feuchten Teig 15 walnussgroße Kugeln formen. Die Kokosraspel in eine Schüssel füllen und die Bällchen darin wälzen.
- 03.** Die Energiebomben am besten kühl und trocken lagern. Wer möchte, kann sie auch gut einfrieren.

FERTIG!