



Nutella-Energyballs

Zutaten:

200 g entsteinte Datteln
3 EL Haselnussmus
3 EL Backkakao
30 g Zartbitterschokolade (85%,
geschmolzen)
100 g gemahlene Haselnüsse
ca 80 g Hafermehl

Zubereitung:

Datteln mit Haselnussmus im Foodprocessor oder Thermomix pürieren (ggfls. mit einem kleinen Schuss Mandelmilch oder Wasser). Zartbitterschokolade schmelzen und zusammen mit den trockenen Zutaten zum Dattelpüree untermischen. Aus der Masse kleine Bällchen formen und am Ende in gemahlene Mandeln oder Hafermehl wälzen.

