Weihnachtliche Energyballs

Von Rosalie

Ein Rezept für einen VEGANEN, gesunden Snack. Ideal für zwischendurch, nach dem Sport oder bei Heißhunger-Attacken.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
15 min	**30 min**	**n/a**	**45 min**

30 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

FÜR DIE MASSE:

- **50 g** getrocknete Ananas
- **50 g** Datteln
  entsteint, getrocknet
- **70 g** getrocknete Äpfel
  Soft
- **45 g** getrocknete Feigen
- **50 g** Marzipan
- **30 g** Zartbitterschokolade
  vegan
- **20 g** Mandeln
  gemahlen
- **10 g** Kakao
- **2 TL** Zimt
- **2 TL** Lebkuchengewürz
- **1½ TL** Orangenschalenabrieb
- **25 g** Saft der Wahl
  z.B. Orange

ZUM WÄLZEN:

- **15 g** gemahlene Mandeln
- **5 g** Kakao
- **5 g** Puderzucker
- **½ TL** Zimt
- **½ TL** Lebkuchengewürz

Werkzeuge

- Waage
- Schüssel

Zubereitung

1. FÜR DIE MASSE:

01 Getrocknete Früchte, Marzipan, Schokolade, gemahlene Mandeln, Kakao, Gewürze und Orangenschalenabrieb in einen Mixer geben und gut durchmixen

02 Saft hinzugeben und weiter mixen

03 Masse für ca. 30 Minuten kühlstellen

04 Alle Zutaten zum Wälzen vermengen

05 Aus der Fruchtmasse ca. 30 Bällchen rollen und diese in der Kakao-Mandel-Puderzucker-Mischung wälzen

06 Und fertig! Nun die Bällchen einfach genießen.