

# MATCHA LATTE ENERGY BALLS

Der Lieblingsnack des Vejo-Teams! Leckerer Antioxidantien-Kick, der Dir durch jedes Mittagstief hilft.

**Portionen:** 12 Bällchen

**Zubereitungszeit:** 15 Minuten (+ 15 Minuten Ruhezeit)

## ZUTATEN

### Teig:

- 100g Haferflocken
- 100g Datteln
- 100g Cashews
- 3 EL Chiasamen
- 2 EL Mandelmus
- 100ml Haferdrink
- 1 Matcha Latte Blend von 1A Reinstoffe

### Zum Garnieren:

- 20g Kokosraspel

## ZUBEREITUNG

1. Gebe die Cashewkerne auf ein großes Schneidebrett und hacke sie in kleine Stückchen.
2. Schneide anschließend die Datteln in kleine Stücke, bis eine Dattelpaste entsteht.
3. Gebe Cashews & Datteln zusammen mit Haferflocken, Chiasamen & Mandelmus in eine große Schüssel.
4. Bereite den Matcha Latte Blend mit 100ml Haferdrink zu. Durch die reduzierte Füllmenge wird der Matcha Latte etwas dickflüssiger.
5. Füge den gemixten Blend zu den restlichen Zutaten und vermenge alles gut miteinander. Stelle die Schüssel für 15 Minuten in den Kühlschrank.
6. Forme aus der Teigmasse kleine Bällchen (Tipp: durch das Verwenden eines Eisportionierers werden die Bällchen alle gleich groß).
7. Gebe die Kokosraspel in einen flachen Teller und rolle die Bällchen anschließend darin. Bewahre die Matcha Energy Balls luftdicht verpackt im Kühlschrank auf. So bleiben sie sogar einige Tage lang frisch!



### VEJO SCIENCE FACT

**Der Matcha Latte Blend von 1A Reinstoffe liefert Dir durch das enthaltene Koffein & L-Theanin einen nachhaltigen Energiekick ohne den für Kaffee bekannten "plötzlichen Crash" nach 1-2 Stunden!**