

SPICED CHOCOLATE ENERGY BALLS

Die perfekte Alternative zu Schokolade – Mit gutem Gewissen, aber ohne zugesetzten Zucker!

Portionen: 16 Bällchen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

ZUTATEN

Grundmasse:

- 100g Datteln
- 100g Nüsse Deiner Wahl
- 100g Haferflocken
- 1 EL Backkakao
- 1 Prise Salz

- 120ml Haferdrink
- 1 Spiced Chocolate Blend

Dazu:

- Nussmus (z.B. Mandel-, Erdnuss- oder Haselnussmus)
- Gemahlene Nüsse als Dekoration

ZUBEREITUNG

1. Hacke die Nüsse und Datteln klein. Benutze alternativ einen Food Processor, um die Zutaten zu zerkleinern.
2. Gebe die Haferflocken, den Backkakao & eine Prise Salz zu den zerkleinerten Datteln & Nüssen.
3. Bereite einen Spiced Chocolate Blend mit 120ml Haferdrink wie gewohnt in Deinem Vejo zu.
4. Gebe den gemixten Blend zu den restlichen Zutaten, vermenge alles gut miteinander und lasse die Masse für 10 Minuten im Kühlschrank ruhen.
5. Gebe ca. 1 EL von der Masse auf Deine Hand und drücke sie leicht flach. Platziere in der Mitte etwas Nussmus und verschließe dann Deine Energy Balls vorsichtig (Tipp: Am besten stellst Du das Nussmus zuvor in den Kühlschrank oder kurz ins Gefrierfach, dann klappt das Füllen etwas einfacher.). Wende die Kugeln zur Dekoration in gemahlene Nüssen.
6. Genieße Deine Energy Balls direkt oder bewahre sie bis zu 5 Tage luftdicht verpackt im Kühlschrank auf.



VEJO SCIENCE FACT

Der Spiced Chocolate Blend enthält unter anderem Vitamin B6, Kalium & Magnesium. Zudem ist Erbsenprotein eine leckere, pflanzliche Proteinquelle!

