

Zitronen Maca Energie Kugeln

Leckere Powerbällchen – vegan und voller wertvoller Inhaltsstoffe!



Für 25 Kugeln

Schwierigkeitsgrad: 1

Zubereitungszeit: ca. 25 Min.

Energie Kugeln das braucht

| | |
|--------|-----------------------------------|
| 150 g | Datteln, entsteint |
| 50 g | Pekannüsse |
| 1 EL | ISWARI Maca |
| 1 EL | Ölmühle Solling Chia Samen |
| 4 EL | Ölmühle Solling Kokosraspel |
| 2 EL | VITALUCE KOKOSÖL |
| 2 EL | Rapunzel Kokos- & Mandelmus |
| 1 Stk. | Zitrone, davon abgeriebene Schale |
| wenig | Zimt |

1 Prise Salz

100 g Ölmühle Solling Kokosraspel um die Kugeln darin zu wälzen

Zubereitung

1. Alle Zutaten im Food Prozessor zu einer noch leicht körnigen, feuchten Masse mixen.
2. Mit kalt abgespülten, feuchten Händen nussgrosse Bällchen formen und diese in Kokosraspel rollen, kühl aufbewahren (im Kühlschrank gut 3 Wochen haltbar).