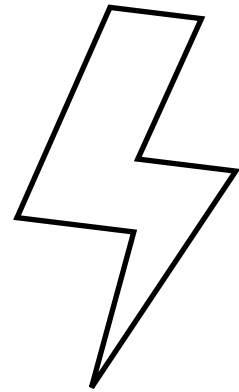


# Energiekugeln

(glutenfrei)



## Zutaten:

(für ca. 20 Stück)

140g entsteinte Datteln

140g gemahlene oder gehackte Haselnüsse

2 EL Honig

2 TL Kakao

1. Die Datteln müssen zunächst mit einem elektronischen Mixer auf höchster Stufe in kleine Stücke geschreddert werden
2. Gebe die restlichen Zutaten dazu und verknete sie zu einem Teig.
3. Forme aus dem Teig ca. 20 kleine Kugeln

Bei den Haselnüssen kannst du auswählen ob du die Kugeln lieber mit gehackter oder gemahlener Haselnüssen magst. Probier es gerne auch mit andern Nussorten oder Sesam aus



Stefanie Juchmes

[www.Leib-und-Seele-in-Balance.de](http://www.Leib-und-Seele-in-Balance.de)