

Carrot Cake Energy Balls



Zutaten für ca. 20 Stück

- 200 g Datteln entsteint
- 50 g Dinkelflocken* oder Haferflocken
- 1 Karotte
- 30 g Walnüsse
- 2 EL Kokosflocken + mehr zum Wälzen
- 1 EL Mandelmus oder Cashewmus
- 1 TL Zimt

Zubereitung

1. Die Karotte fein raspeln. Die Dinkelflocken mithilfe eines Food Processors fein vermahlen.
2. Die übrigen Zutaten zu den Dinkelflocken in den Food Processor geben und zu einer klebrigen Masse mixen.
3. Aus dem Teig 18-20 Kugeln formen und in Kokosflocken wälzen.
4. Sofort servieren oder in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank aufbewahren.
5. Guten Appetit!
6. Die Masse ist sehr feucht. Solltest du deine Energy Balls etwas trockener bevorzugen, nimm etwas mehr Dinkel- oder Haferflocken.
7. Im Kühlschrank halten sich die Bällchen für mindestens 1 Woche. Gib sie nach der Zubereitung in einen luftdicht verschließbaren Behälter und stelle sie in den Kühlschrank. So sind sie immer bereit genascht zu werden.

Guten Appetit!