

KAKAO- KONFEKTKUGELN mit Cashews & Cranberries

Rezept: Julia Koch
www.lieblingsleben.blog

Menge für 16 – 20 Konfektkugeln

Zutaten	Vorgang
120 g Datteln 2 Msp. Vanille 1 Pr. (Himalaya)salz 10 g Kokosöl 2 TL Pflanzenmilch od. Orangensaft 1 Pr. Lieblingsgeheimzutat	Datteln mit Kokosöl, Vanille, Salz, Lieblingsgeheimzutat und Pflanzenmilch oder Orangensaft fein pürieren.
30 g Kakaonibs (oder 100%ige Schokolade) 30 g Cashewkerne 30 g Cranberries, getrocknet 10 g Rohkakao 20 g Erdmandeln, gemahlen (oder sehr fein geriebene Mandeln)	Kakaonibs oder Schokolade, Cashewkerne und Cranberries sehr fein hacken. Gemeinsam mit Erdmandelmehl oder Mandeln und Rohkakao in die Dattelmasse kneten. Masse evtl. 30 Minuten kühlstellen zur besseren Weiterverarbeitung.
16 – 20 kleine Kugeln formen. Die Hälfte davon in Rohkakao und die andere Hälfte in Erdmandelmehl (oder fein geriebenen Mandeln) wälzen.	

TIPP I

Sofort genießbar, allerdings noch besser, wenn sie mindestens ein paar Stunden durchziehen konnten.

TIPP II

Auch fein mit Walnüssen und getrockneten Aprikosen statt Cranberries und Cashews.