



LEBKUCHEN-BLISS BALLS

Für 30 Stück:

120 g Medjool-Datteln
60 g Mandelmus
120 g gemahlene Mandeln
1 Prise Salz
1 TL Zimt
1 TL Lebkuchengewürz
100 g Zartbitterschokolade

Zeitaufwand:
ca. 30 Minuten plus Kühlzeit

Die Medjool-Datteln entkernen und grob hacken. Zusammen mit den anderen Zutaten, außer der Schokolade, im Hacksler cremig pürieren.

Teelöffelgroße Portionen der Masse entnehmen und zu Kugeln formen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Schokolade hacken und im Wasserbad schmelzen. Die Kugeln nacheinander mithilfe einer Gabel in der flüssigen Schokolade wälzen und auf das Backpapier geben zum Abkühlen.

Die Schokolade komplett aushärten lassen. Die Kugeln in einem luftdicht verschlossenen Gefäß im Kühlschrank aufbewahren. Sie halten sich mindestens 4 Wochen.