SÜßE ENERGIE-BÄLLCHEN

REZEPT VON OMA SUSI AUS DER VOLLPENSION.



DAS BRAUCHST DU FÜR CA. 50 BÄLLCHEN

½	**Hokkaido-Kürbis** (roh)
2	**Handvoll Datteln ohne Kern**
1 TL	**Zimt** (gemahlen)
~10	**Stück Kekse** (ANKER Vanillekipferl oder Linzeraugen, bei großen Linzeraugen 4 Stück)
	Kokosflocken, Chiasamen oder beliebige Zutat zum Wälzen

SO WIRD'S GEMACHT

1. Gewaschenen Kürbis und Datteln im Verhältnis 1:1 klein schneiden, mischen und gemeinsam mit dem Zimt mixen (es soll eine homogene Masse entstehen).
2. Kekse zerbröseln und unter die Masse mischen. Anschließend für **30 Minuten** durchziehen lassen und Kugeln formen.
3. Bällchen in den Kokosflocken oder Chiasamen wälzen und für ca. 1 Tag trocknen lassen. Unbedingt im Kühlschrank lagern.

TIPP

Tipp von Oma Susi: Nach Wunsch können auch kleine Schokoladenstückchen zugefügt werden.