

## Goldene Bliss - Balls

Zutaten für ca. 15 Stück:

- 200g Datteln ohne Stein
- 50g Haferflocken
- 50g Mandeln
- 4 EL Zitronensaft
- 50g Mandelmus
- 2 TL Goldene Milch Gewürz
- Kokosflocken zum Wälzen



Zubereitung:

Datteln mit heißem Wasser übergießen und für ca. 10 – 15 min. einweichen lassen. Danach die Datteln abgießen und abtropfen lassen; das Wasser auffangen.

Datteln und alle weiteren Zutaten in den Mixer geben und mixen, bis die Masse eine teigartige Konsistenz besitzt.

Falls die Masse zu trocken ist, etwas Dattelnwasser hinzufügen.

Nun aus dem Teig kleine Kugeln formen und in den Kokosflocken wälzen.

Gekühlt sind sie einige Tage im Kühlschrank haltbar.