

**choco:
MAGIC Christmas Balls**



Zutaten:

- 65 g fein gemahlene Haferflocken
- 25 g choco:MAGIC
- 100 g Walnüsse (gemahlen)
- 85 g Datteln (entsteint)
- 60 g Rosinen
- 25 g Kokosöl
- 2-3 EL Macadamianuss-Öl
- 1 EL Lebkuchengewürz
- Nussstreusel und Kakaopulver zum Wälzen

So wird´s gemacht:

Entsteinte Datteln und Rosinen für eine halbe Std. in heißem Wasser einweichen.

Anschließend abseihen und mit ca. 50 ml von dem Einweichwasser zu einem feinen Brei mixen.

Alle trockenen Zutaten vermischen.

Kokosöl schmelzen, mit dem Dattel- Rosinenbrei unter die trockenen Zutaten heben und gut verkneten.

Mit befeuchteten Händen kleine Bällchen formen und je nach Belieben in Nussstreusel und/oder Kakao wälzen.

