

Hafer-Bällchen

Leicht ⌚ ca. 15 Min.



Zutaten | 20 Portionen

50 g Mandeln oder Nüsse
150 g getrocknete Soft-
Aprikosen oder -Pflaumen
80 g Hafermehl
4 EL Orangensaft
2 EL Mandelmus
Zimt
1-2 EL Wasser
Evtl. Kakaopulver

Zubereitung

Mandeln oder Nüsse im Blitzhacker fein mahlen. Soft-Aprikosen oder -Pflaumen fein würfeln. Beides mit Hafermehl, Orangensaft, Mandelmus, etwas Zimt und Wasser in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer zu einer feinen Masse pürieren. Mit angefeuchteten Händen zu etwa walnussgroßen Kugeln rollen. Nach Belieben in Kakaopulver und/oder Kokosraspeln und/oder gehackten Pistazien wälzen. In einer gut schließenden Vorratsdose kühl aufbewahren.



Evtl. Kokosraspel
Evtl. gehackte Pistazie

Dieses Rezept wird uns freundlicherweise zur Verfügung gestellt vom Blog: www.inga-pfannebecker.de.