SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/

Kakao-Energy-Balls - Virales Rezept in wenigen Minuten

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Portionen: 14 Personen

Kalorien p.P.: 120 kcal

Zutaten für ca. 14 Brownie-Energy-Balls

100 g Blömboom Dark Hot Chocolate Drops

30 g Blömboom Pure Cocoa

1 Teelöffel Salz

150 g Datteln

180 g Hafermehl/zerkleinerte Haferflocken

3 Esslöffel Nussmus

Zubereitung der Brownie-Energy-Balls

1.**Datteln vorbereiten:**

Zuerst die Datteln von Steinen befreien und in heißem Wasser für 5 Minuten einweichen. Dann abtropfen lassen.

2.**Teig herstellen:**

Die eingeweichten Datteln, Nussmus, Blömboom Pure Cocoa, Hafermehl und Salz in eine Schüssel geben. Alles gründlich verkneten, sodass eine homogene Masse entsteht. Ist der Teig zu klebrig, kann noch etwas mehr Hafermehl hinzugegeben werden.

3.**Kugeln formen und mit Schokolade überziehen:**

Formen Sie den Teig in ca. 14 kleine Kugeln. Schmelzen Sie dann die Blömboom Dark Hot Chocolate Drops und umziehen Sie die Brownie Balls mit der Schokolade.

4.**Letztes Kühlen:**

Die fertigen Brownie Balls nochmals für mindestens eine 15 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit sie fest und perfekt zum Naschen werden.

5.**Tipp:**

Falls Sie kein Hafermehl haben, können sie normale Haferflocken nehmen und diese so lange mixen, bis sie eine mehlartige Konsistenz haben.