

Chai Weihnachtskugeln



zuckerfrei * vegan * raw

und meega lecker 😊

Datteln entsteinen und zusammen mit den restlichen Zutaten in einen leistungsstarken Mixer geben. Gut mixen bis eine gleichmässige, klebfähige Masse entsteht. Kugeln formen, gut zusammendrücken.

Die Kugeln im Kakao wälzen, bis sie gleichmässig umhüllt sind.

Zutaten für 25-30 Kugeln

- 150g Datteln, Medjool
- 75g Cashewkerne
- 75g geschälte Mandeln
- 50g Sultaninen
- 2 EL Kakaonibs
- 1 Prise Salz
- 1-2 EL Zimt
- 2 Prisen Muskatnuss
- 1 KL Ingwerpulver
- 1 KL Kardamom
- 1 KL Gewürznelken
- 2 EL Kakaopulver (für die Umhüllung der Kugeln)

Im Kühlschrank sind sie gut 1 Woche haltbar.

Viel Spass beim Geniessen!



YOGA & AYURVEDA
sur yoga