

Dattel-Zimt-Bällchen

Zutaten

140 g Datteln (entsteint)
100 g Haferflocken
70 g gemahlene Haselnüsse
40 g Leinsamen
2 TL Zimt
½ TL Salz
1 ½ EL Kokosöl

Zubereitung

- Backofen auf 180°C vorheizen. Datteln in einer Schüssel mit Wasser ca. 5 Min. einweichen
- Haferflocken, gemahlene Haselnüsse, Leinsamen, Zimt und Salz in eine Rührschüssel geben und vermengen
- Die Hälfte der Haferflocken-Mischung, Datteln und Kokosöl in einen Mixer geben und zerkleinern. Zurück zur restlichen Haferflocken-Mischung in die Schüssel geben und zu einen Teig verkneten
- Aus der Masse kleine Bällchen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C für ca. 15 Min. goldbraun backen