Walnuss-Dattel Energiebällchen

Zubereitungszeit:
15 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	42 kcal		
Eiweiß:	0,7 g	Fett:	2,5 g
Kohlenhydrate:	4,2 g		

Zubereitung:

1. Die Walnüsse in einer Küchenmaschine zerkleinern.
2. Hafermehl, Kakaopulver, Mandelbutter, Datteln und Salz hinzugeben.
3. Die Mischung zu einem glatten Teig verarbeiten.
4. Wenn die Mischung zu trocken sein sollte, zwei bis drei Esslöffel Wasser hinzufügen und so lange verrühren, bis sich ein glatter Teig bildet.
5. Die Schokoladenstückchen hinzufügen und mit einem Löffel vermengen.
6. Aus der Masse Bällchen formen.
7. Die Energiebällchen können sofort serviert, gekühlt oder eingefroren werden.

Zutaten für 1 Portionen :

195 g	Hafermehl
135 g	leicht geröstete Kalifornische Walnüsse
75 g	Mandel- oder Erdnussbutter
12	Medjool Datteln
1 Prise	Salz
1 EL	Kakaopulver (optional)
3 EL	Schokoladensplitter
	Etwas Wasser, falls die Mischung zu trocken ist