



APFEL BLISS BALLS

Zutaten für 15-20 Bliss Balls

- 1/2 Pink Lady
- 75g Haferflocken
- 100g gemahlene Mandeln
- 50g Datteln (entkernt)
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Salz

Zubereitung, Dauer ca. 20 Minuten

1. 1/2 Pink Lady waschen, entkernen und in grobe Stücke schneiden.
2. Apfelstücke zusammen mit ca. 50g Haferflocken, 100g gemahlene Mandeln und 50g entkernten Datteln in eine Küchenmaschine geben.
3. Ca. 2-5 Minuten mixen, bis sich ein klebriger Teig formt.
4. Dann die übrigen 25g Haferflocken, eine Prise Zimt und eine Prise Salz begeben und kurz weitermixen.
5. Mit sauberen Händen Bällchen rollen. Die Bällchen nach Belieben in gemahlene Mandeln wälzen.
6. Die Apfel Bliss Balls im Kühlschrank aufbewahren. Dort halten sie etwa eine Woche.