Organic Goji Energy Balls

Zutaten:

1 Tasse Cashewkerne
1 Tasse Nussmischung
1 Tasse Datteln
1 Tasse Feigen
4 EL Chia Samen
3 EL Kokosöl
2 EL Kakaopulver
½ TL Zimt
1 Tasse Goji Beeren
1 EL Sonnenblumenkerne
1 EL Leinsamen oder Flohsamenschalen

Zubereitung:

Die Hälfte der Cashewkerne, der Nussmischung, der Datteln und der Feigen wird in Wasser für ca. 3 Stunden eingeweicht. Anschließend kann das Wasser abgegossen und die Zutaten ein wenig püriert werden. Geben Sie nun alle anderen Zutaten der entstandenen Masse hinzu und formen mit der Hand kleine, mundgerechte Bällchen. Damit die Konsistenz ein bisschen fester wird, werden die fertigen Bällchen für ca. 2 Stunden vor dem Verzehr im Kühlschrank gelagert.

Ps: Im Kühlschrank gelagert sind die Organic Goji Energy Balls mehrere Tage lang haltbar.