



Rezept: EMergie-Kugeln

Gesunder Schokoladen-Kick

Stellen Sie leckere EMergie-Kugeln zum Kaffee oder zum Naschen zwischendurch her.

Zutaten:

- 80 g Mandeln
- 150 g Datteln, entsteint
- 2 EL Kakaopulver
- 1 EL Mandelmus
- 1 Prise EM-Salz
- optional: 5 - 10 ml EM-1/ EMIKOSAN/ EMa

Für die Deko:

- Kakaopulver

Zubereitung:

Die Mandeln in den Mixer geben und fein zerkleinern. Alle restlichen Zutaten dazugeben und weiter mixen, bis die Masse haftet.

Den Teig zu rund 25 kleinen Kugeln formen und in Kakaopulver wälzen.

Zum Festwerden circa eine Stunde kühl stellen.

In die Aufbewahrungsbox einige EM-Keramik-Pipes mit hineingeben. Dadurch halten sich die Kugeln länger.

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

