

## 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 Aufbewahrungsdose einige EM-Keramik-Pipes mit hineingeben. Dadurch halten sich die Kugeln länger.

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

