

## Hafer-Bällchen

Leicht 🕓 ca. 15 Min.



## **Zutaten | 20 Portionen**

50 g Mandeln oder Nüsse 150 g getrocknete Soft-Aprikosen oder -Pflaumen 80 g Hafermehl 4 EL Orangensaft 2 EL Mandelmus Zimt 1-2 EL Wasser Evtl. Kakaopulver

## **Zubereitung**

Mandeln oder Nüsse im Blitzhacker fein mahlen. Soft-Aprikosen oder -Pflaumen fein würfeln. Beides mit Hafermehl, Orangensaft, Mandelmus, etwas Zimt und Wasser in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer zu einer feinen Masse pürieren. Mit angefeuchteten Händen zu etwa walnussgroßen Kugeln rollen. Nach Belieben in Kakaopulver und/oder Kokosraspeln und/oder gehackten Pistazien wälzen. In einer gut schließenden Vorratsdose kühl aufbewahren.

Rezept: Hafer-Bällchen Seite 1



Evtl. Kokosraspel Evtl. gehackte Pistazie

Dieses Rezept wird uns freundlicherweise zur Verfügung gestellt vom Blog: www.inga-pfannebecker.de.

Rezept: Hafer-Bällchen Seite 2