

Lebkuchen Bliss Balls

Von Verena Frei - [Freistyle](#)



Zutaten für ca. 15 Kugeln

- 100 g Medjool Datteln, entsteint
- 50 g feine Haferflocken
- 50 g Haselnüsse, fettfrei angeröstet und gemahlen
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 2 TL Kakao
- 1 TL Zimt
- 1 EL Zwetschgen Konfitüre
- 100 g dunkle Schokolade
- Konfi für die Füllung

Zubereitung, Dauer 1 Stunde (30 Min Zubereitung + 30 Min Kühlzeit)

1. Nüsse und Haferflocken in einen Food Processor geben und alles mixen.
2. Datteln, Gewürze und 1 EL Konfi dazugeben und vermischen.
3. Alles zu einer homogenen Masse mixen und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank geben.
4. Danach die Masse zu Kugeln formen, flach drücken und ein wenig Konfi in deren Mitte geben.
5. Die Kugeln zusammendrücken, nochmals rollen und in den Kühlschrank oder Gefrierer geben.
6. Schokolade schmelzen und die Kugeln darin wenden (oder die Kugeln in Kakao wälzen) und im Kühlschrank aufbewahren.