

## Mandel-Gojiekugeln (Rezept zum Video)

### Zutaten:

- 50 g geröstete, gemahlene Mandeln
- je 20 g Datteln entsteint (also ca. 4 Stück) und Rosinen
- 1 EL Gojibeeren
- Messerspitze Zimt
- Saft einer halben Zitrone
- eventuell 1 EL Wasser
- Kakao entölt (zum Einrollen)

### Zubereitung:

Die Datteln, Rosinen und Gojibeeren klein schneiden und mit Mandeln und Zimt vermengen.

Falls die Menge noch nicht formbar ist, einfach wenig Wasser dazugeben, sodass ein Brei entsteht. Falls zu viel Wasser verwendet wurde, einfach wieder geriebene Mandeln dazu.

Wenn der Brei die richtige Konsistenz hat, mit leicht angefeuchteten Händen kleine Kugeln formen und ablegen. Danach, wenn gewünscht, in Kakao wenden.