

Zutaten für cirka 30 Stück

120 g Datteln
60 g Mandelmus
120 g gemahlene Mandeln
1 Prise Salz
1 TL Zimt
1 TL Lebkuchengewürz
100 g Zartbitterschokolade



Zubereitung

Die Datteln entkernen und grob hacken. Zusammen mit den anderen Zutaten, außer der Schokolade, cremig pürieren.

Teelöffelgroße Portionen der Masse entnehmen und zu Kugeln formen.

Ein Backblech mit Papier auslegen.

Die Schokolade hacken und im Wasserbad schmelzen. Die Kugeln nacheinander mithilfe einer Gabel in der flüssigen Schokolade wälzen und auf das Backpapier geben zum Abkühlen.

Die Schokolade komplett aushärten lassen. Die Lebkuchen Balls sind im Kühlschrank luftdicht ausbewahrt min. 4 Wochen haltbar.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen Antonella Dragalina!