

# Power Balls

## Zutaten

250 g Softdatteln  
(getrocknet und entsteint)  
100 ml Wasser  
130 g Erdnüsse  
1 EL Kokosflocken  
1/2 TL Kurkuma  
1/2 Vanilleschote  
1 TL Zimt  
3 EL Leinsamen geschrotet  
3 EL Chiasamen  
2 TL Kakaopulver, roh

Für die Panade:  
Sesam  
Kokosflocken  
Gemahlene Mandeln

## Zubereitung

Die Datteln ca. 10 Minuten in heißem Wasser einweichen, dann mit 2/3 des Einweichwassers im Mixer pürieren.

Chiasamen in doppelter Menge Wasser einweichen und 10 Minuten quellen lassen.

In der Zwischenzeit die Erdnüsse klein hacken.

Anschließend alle Zutaten mischen und mit der Hand Kugeln formen.

Die Kugeln am Ende in Kokosraspeln, Sesam oder gemahlene Mandeln wälzen.