

# REZEPT

## Kokos-Limetten Bällchen mit Matcha



Kategorie: Süße Snacks

Zubereitung: 20 Minuten

Portion: 18 Stück

### ZUTATEN

- ✓ 120g Kokosraspel + 2 EL Kokosraspel zum Überziehen
- ✓ 85g gemahlene Mandeln
- ✓ 2 EL Kokosöl, geschmolzen
- ✓ 5EL Dattelpaste (Rezept auf dem Blog)
- ✓ abgeriebene Schale und Saft von 1 1/2 Limetten
- ✓ 1 Prise Meersalz
- ✓ 1Tl Matchapulver

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten bis auf die 2 EL Kokosraspel zum Überziehen in einer Küchenmaschine oder im Mixer vermengen, bis eine teigartige Masse entsteht.

Falls die Mischung zu krümelig bleibt, noch etwas Kokosöl hinzufügen; ist sie zu feucht mehr gemahlene Mandeln zufügen.

Die Masse in eine Schüssel umfüllen, mit einem Tuch bedecken und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Aus der gekühlten Masse nun walnussgroße Bällchen formen.

2 EL Kokosraspel auf einen flachen geben und die fertigen Bällchen darin wälzen, bis diese mit Kokosraspel überzogen sind.

### NOTIZEN

*\*Die fertigen Bällchen halten sich in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank bis zu 2 Wochen.*