



ZUBEREITUNG

Datteln, Kerne, Gewürze und Kakao in einen Zerkleinerer geben und fein zermahlen. Die Masse in eine Schüssel umfüllen und mit Salzflocken verkneten. Die Karamellbonbons halbieren und zu kleinen Kugeln rollen.

Nun die Dattelmasse in walnussgroße Kugeln portionieren und flach zu einer Scheibe drücken. In die Mitte dieser Scheibe eine Karamellkugel setzen, die Dattelmasse drumherum falten und zu einer festen Kugel formen. So mit der restlichen Dattelmasse fortfahren.

Die Kugeln können in Kakao, gehackten Kernen oder Kokosraspeln gewälzt werden und halten im Kühlschrank in einem luftdichten Behälter mehrere Wochen.

ZUTATEN

250 g Datteln
250 g Cashewkerne, Mandeln oder Pecannüsse
2 TL Lebkuchen- oder Spekulatiusgewürz
1 EL Backkakao
¼ TL Salzflocken
10 weiche Karamellbonbons
optional zur Dekoration:
Kakaopulver, Kokosraspeln, fein gehackte Kerne o. Ä.

UTENSILIEN

Zerkleinerer oder Hochleistungsmixer, Schüssel