



## Weihnachtsgebäck #4: Powerbällchen mit Kokos und Hafer – von Patrick Lange

Kein Klassiker, aber ganz easy, ganz schnell, ganz lecker!

### DAS IST DRIN – FÜR EIN BACKBLECH:

- 280 g Mandeln
- 140 g Hafermehl
- 160 g Haferflocken
- 3/4 Teelöffel Salz
- 55 g Kokosöl
- 175 g Zucker
- 120 ml Mandelmilch
- 1 TL Vanilleextrakt
- 130 g vegane Zartbitterschokolade
- 1 TL Backpulver

**How-to:** Heize deinen Backofen auf 175 °C vor. Währenddessen gibst du 220 g Mandeln in einen Hochleistungsmixer und lässt sie zu Mandelmehl pürieren. Das Hafermehl vermischst du mit dem Backpulver und Salz und stellst dies erst mal beiseite. Dann werden Mandelmehl, Kokosöl, Mandelmilch, Zucker und Vanilleextrakt schaumig geschlagen. Gib danach die beiseitegestellten Zutaten dazu und rühre so lange, bis ein Teig entsteht. Zerkleinere jetzt die Schokolade und die restlichen Mandeln grob und rühre sie zusammen mit den Haferflocken unter den Teig. Forme sie dann zu kleinen Kugeln und lass sie für 10 Minuten im heißen Ofen backen. Abkühlen lassen und dann heißt es: ready to snack!