

# KATES POWER SNACKS (ZIMT & DATTELN)

## Zutaten (für ca. 25 Stück)

200 g Mandeln ganz (relativ fein zerkleinert) oder  
200 g gemahlene Mandeln  
50 g Walnüsse  
200 g getrocknete Datteln entsteint  
1/4 TL Salz  
1 TL Vanille Extrakt  
4 EL Wasser (Es kann sein, dass man 4-6 EL Wasser zusätzlich braucht,  
wenn die Datteln trocken sind)  
1 1/2 EL Zimt

## Zubereitung

1. Mandeln relativ fein zerkleinern, ich habe gern Stückle drin, sie dürfen nicht zu groß sein, weil dann lässt sich der Teig schlechter einrollen. Einfacher geht es natürlich mit gemahlenden Mandeln.
2. Walnüsse dazugeben und kurz zermahlen.
3. Datteln, Salz, Vanille Extrakt, Zimt und Wasser dazugeben und im Multi-Zerkleinerer zusammenmischen bis eine homogene Masse entsteht.
4. Die Mandel-Zimtmasse in ca. 25 Kugeln rollen und auf ein Blech (welches in den Gefrierschrank hineinpasst) legen.
5. Zimtkugeln aus dem Gefrierschrank rausnehmen nach Bedarf.  
Die Kugeln halten sich so ca. 6 Monate!

### TIPP:

Wenn man möchte, kann man eine Rolle formen und in Frischhaltefolie einwickeln. Mann schneidet dann im gefrorenen Zustand Stücke ab.

# KÜCHENSCHMIDE

