

KATES SNICKERS POWER SNACK (ERDNUSS & DATTELN)

Zutaten (für ca. 50 Stück)

200 g Erdnüsse ungesalzen und geröstet (fein gemahlen)
140 g getrocknete Datteln entsteint
1 TL Vanille Extrakt
1 große Prise Salz
ca. 4 EL Wasser (hängt von der Feuchte der Datteln ab, es kann sein, dass man 1-4 EL mehr Wasser braucht)
50 Erdnüsse (für die Mitte)
200 g Erdnüsse ungesalzen und geröstet (fein gemahlen)
250 g getrocknete Datteln entsteint
20 g Kakao
1 große Prise Salz
4 EL Wasser (hängt wieder von der Feuchte der Datteln ab, es kann sein, dass man 1-4 EL mehr braucht)

Zubereitung

1. 200 g feingemahlene Erdnüsse, Datteln, Vanille Extrakt, Salz und Wasser zusammen in einen Multi-Zerkleinerer hineingeben und zusammen mischen bis ein Teig entsteht.
2. Forme ca. 50 Kugeln und presse jeweils eine Erdnuss in die Mitte hinein.
3. Alles beiseite stellen.
4. Nochmals 200 g feingemahlene Erdnüsse, Datteln, Kakao, Salz und Wasser in einen Multi-Zerkleinerer hineingeben und zusammen mischen bis ein Teig entsteht.
5. Presse ein Stück Teig flach in Deine Hand und wickle es um die schon vorbereiteten Vanillekugeln.
6. Die Kugeln im Gefrierschrank aufbewahren. (Man muss sie nicht auftauen).

TIPP: Wenn man nur ganz kleine Powersnacks machen möchte und gut Teig ausrollen kann, kann man 3 Teigplatten, jeweils auf Frischhaltefolie ausrollen, 2 x Schoko und 1 x Vanille. Schoko unten dann Vanille. Im Abstand von ca. 1 cm eine Erdnuss eindrücken dann die Schokoplatte oben drauflegen. Die Platte einfrieren, sodass man sie besser in Ecken schneiden kann. Rechtecke schneiden. Danach einfrieren.

KÜCHENSCHMIDE

