

EMergie-Kugeln

zum Kaffee oder zum Naschen
zwischendurch

(ca. 25 Stück)



Zutaten

- ♥ 80 g Mandeln
- ♥ 150 g Datteln, entsteint
- ♥ 2 EL Kakaopulver
- ♥ 1 EL Mandelmus
- ♥ 1 Prise [Ur-Meer-Fingersalz](#)
- ♥ Optional: 5-10 ml [EMIKOSAN](#) (oder EM1 oder eigenes EMa)
- ♥ Optional: 1 Prise EM-Keramikpulver (= [EM Super Cera C-Pulver](#))

Für die Deko

- ♥ Kakaopulver

Zubereitung

- ♥ Die Mandeln in den Mixer geben und fein zerkleinern.
- ♥ Alle restlichen Zutaten dazugeben und weiter mixen, bis die Masse haftet.
- ♥ Den Teig zu kleinen Kugeln formen und in Kakaopulver wälzen.
- ♥ Zum Festwerden ca. eine Stunde kühl stellen.