



## Vegane Energy Balls mit Quinoa und Schokodrops

VORBEREITEN

15  
Min.

RUHEN

4  
Std.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



Schüssel geben und alles gut miteinander vermischen.

- 3 -

Teelöffelweise Nocken aus dem Quinoa-Haferflocke-Mix stechen und mit den Händen zu Kugeln formen. Auf einen Teller legen und 4 Stunden kalt stellen.

### Zutaten für 12 Stück

200 g Quinoa  
100 g Haferflocken  
75 g Erdnussbutter  
60 ml Ahornsirup  
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt  
1/2 Teelöffel Zimt  
1/4 Teelöffel Salz  
60 g vegane Schokoladendrops

Der beste Snack gegen das lästige Nachmittagstief? Vegane Energy Balls, die nach einer Mischung aus süßem Milchreis und körnigem Müsliriegel schmecken. Quinoa, Haferflocken und Erdnussbutter verschmelzen zu fluffig-weichen Leckerbissen, die dein Energielevel gleich wieder in die Höhe schnellen lassen.

- 1 -

Quinoa abspülen, nach Packunganweisung kochen und abkühlen lassen.

- 2 -

Quinoa zusammen mit den restlichen Zutaten in eine