



# TATENDRANG POWER PERLEN

## UNSER REZEPT DES MONATS - FEBRUAR 2016

### ZUTATEN FÜR DIE GRUNDMASSE

100g gemahlene Mandeln  
100g getrocknete Datteln  
3 EL Kokosraspel  
2 EL Mandelmus  
2 - 5 EL Wasser  
2 TL Kokosöl nativ  
1 Prise Zimt

### ZUTATEN FÜR DIE UMMANTELUNG

Zartbitter Kakao  
Sesam  
Goji Beeren

### ZUBEREITUNG

Die Datteln mit einem Messer klein schneiden. Die Datteln mit allen weiteren Zutaten in einer Schüssel vermengen bis eine klebrige Masse entsteht. Die Masse in kleine Portionen teilen, per Hand zu Kugeln formen und rollen. Sollte der Teig zu trocken sein, weiter Wasser hinzufügen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Etwas Sesam bzw. Kakao in einen Teller streuen und die Perlen darin wälzen und rollen bis die Perle vollständig mit Sesam bzw. Kakao ummantelt ist.

Als Topping die Goji Beere auf die Perle drücken.

