

Mandelkonfekt mit Kichererbsenmehl

Zutaten für 20 Bällchen:

200 g gemahlene Mandeln

70 g Kichererbsenmehl

2-3 EL Kokosöl

3 EL Dattelsirup

fein abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone

1 Prise Salz

3 EL Kokosraspeln zum Wälzen

Zubereitung:

Kokosöl in einer Pfanne schmelzen lassen.

Gemahlene Mandeln und Kichererbsenmehl dazugeben und unter Rühren etwa 2 Minuten leicht anrösten, bis es nussig duftet.

Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben.

Die geröstete Mischung mit Dattelsirup, Zitronenschale und Salz in einer Schüssel zu einer Masse verkneten. Aus der Masse kleine Bällchen formen.

Die Bällchen in Kokosraspeln wälzen.

Kurz abkühlen lassen und servieren.