

# Himbeer-Chia-Bällchen ohne Zucker (vegan)



 10 min.  30 kcal  SteviaSweet Crystal

## Zubereitung ohne Zucker

1. Die Chiasamen eine halbe Stunde in kaltem Wasser einweichen. Die Samen währenddessen gelegentlich umrühren, damit sie nicht klumpen.
2. Die übrigen Zutaten inkl. **SteviaSweet Crystal** in die Schüssel der Küchenmaschine geben.
3. Die eingeweichten Chiasamen hinzufügen und alles gleichmässig pürieren.
4. Die Masse zu Bällchen formen und in den Kokosflocken wälzen.
5. Die Bällchen im Kühlschrank in einem luftdichten Gefäss aufbewahren.

## Zutaten für 20 Portionen

1 TL	Chiasamen
50 ml	kaltes Wasser
100 g	Himbeeren
6 St. (50 g)	getrocknete Datteln
80 g	Haferflocken
40 g	gemahlene Mandeln
1 TL	<b>SteviaSweet Crystal</b>

Servieren mit

Kokosflocken zur Dekoration

## Nährwerte pro Portion

30	kcal
127	kJ
1.5	Protein in g
4.5	Kohlenhydrate in g
0.5	Fett in g