

Müsli Balls

Für 34 Stück:

150 g gemischte Nüsse und Kerne (man kann auch nur z.B. Haselnüsse nehmen)

200 g getrocknete Feigen

100 g Butter

4 EL heller Rübensirup (Agavendicksaft, Honig etc. geht auch)

8 EL Haferflocken, blütenzart

Die Nüsse hacken und im Backofen bei 180 C 5 min backen.

Die getrockneten Feigen in einem Zerkleinerer hacken.

Butter und Sirup zerlassen. Anschließend alles mischen.

Sobald die Masse etwas abgekühlt ist, Bälle formen.

Wer möchte kann die Kugeln in Kokos, gehackten Pistazien, gemahlenden Mandeln etc. wälzen.

Guten Appetit