



# Mandel-Kokos Balls

## Zutaten

- 1 Packung Vanille Grundteig hier erhältlich
- 130 g Magerquark
- 30 g Mandelmus
- Optionale Toppings nach Wunsch, z. B. Kokosraspeln, in der die Kuchenballs anschließend gewälzt werden



## Zubereitung

1. Bereite den Muffit VANILLE-GRUNDTEIG nach Packungsanweisung zu und backe diesen in einer beliebigen Form.
2. Nach dem Backen & Auskühlen den Kuchen aus der Form lösen und in einer Schüssel zusammen mit dem Mandelmus zu einer Masse vermengen
3. Beliebige große Kugeln formen und auf einer Unterlage (Teller oder Backpapier) ausbreiten und anschließend in den Toppings wälzen.

**Tipp:** die Mandel-Kokos Balls sind perfekt für unterwegs und eine super Alternative zu den herkömmlichen Powerballs aus Datteln und Nüssen. Die Vanille-Kokos Balls schmecken köstlich und eignen sich sehr gut als gesunder Zwischensnack. Im Kühlschrank aufbewahrt halten sich die Balls ca. 3 Tage.

## Nährwerte pro Stück:

37 kcal

1 g  
verwertbare  
Kohlenhydrate

3,7 g  
Eiweiß

1,7 g  
Fett