



## Jen´s Brownie-Balls mit Erdbeerfüllung

### Zutaten:

- 200 g (rohe) Haselnüsse
- 50 g Teffmehl (gibt es roh von Govinda)
- 50 g (rohes) Kakaopulver ( mit etwas Wasser zu einer cremigen Masse verrührt)
- 3 Esslöffel weißes (rohes) Mandelmus
- 5 Esslöffel Yakonsirup (oder andere flüssige Süße deiner Wahl. Ich hatte nicht genug Yakonsirup und hab so so 4 Esslöffel Yakonsirup und 1 Esslöffel Xylit (Birkenzucker) genommen, das war auch gut)
- Erdbeeren (halbiert oder geviertelt je nach Größe) für die Füllung

### Zubereitung:

Gebe die Haselnüsse (im Idealfall sind sie vorher 8 Stunden eingeweicht worden und danach wieder getrocknet, so verlieren sie ihre Enzymhemmer und sind besser verdaulich) in eine Küchenmaschine und lass diese kurz Laufen bis nur noch leicht stückiges Nussmehl übrig ist.

Füge nun die anderen Zutaten (außer die Erdbeeren!) dazu und lasse es ca. 1 Minute laufen, so lange bis sich eine schöne Teigkonsistenz ergeben hat.

Nun solltest du die Erdbeeren bereits gewaschen und halbiert oder geviertelt haben.

Nehme immer ca. 1 Esslöffel der Browniemasse, rolle sie zu einem Ball, drücke sie platt und drücke mit dem Daumen eine kleine Mulde rein, in die die Erdbeere kommt. Nun kannst du den Teig darum legen und verschließen in dem du es einfach wieder in deinen Händen zu einer Kugel rollst!

So gehst du mit dem restlichen Teig/Erdbeeren weiter vor. Du kannst sie dann direkt so frisch servieren/verzehren oder auch noch einen Tag kühl stellen und etwas durchziehen lassen.