

Der Geschmack von Lebkuchen und Schokolade macht ja bekanntlich glücklich, daher hier das Rezept für

## **Lebkuchen-Glücksbällchen**

Für 30 Stück braucht ihr:

120 g Medjool-Datteln  
60 g Mandelmus  
120 g gemahlene Mandeln  
1 Prise Salz  
1 TL Zimt  
1 TL Lebkuchengewürz  
100 g Zartbitterschokolade

Ihr macht:

Datteln entkernen und grob hacken, dann zusammen mit den anderen Zutaten (außer der Schokolade) um Mixer cremig pürieren.

Mit einem Teelöffel Portionen der Masse entnehmen und zu Kugeln formen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Schokolade hacken und im Wasserbad schmelzen lassen.

Dann die Kugeln mit einer Gabel in der flüssigen Schokolade wälzen und zum Abkühlen auf das Backblech legen.

Die Schokolade komplett aushärten lassen – in einem luftdichten Gefäß würden die Kugeln im Kühlschrank mindestens 4 Wochen halten, wenn sie nicht so lecker wären ;-).

Einen schönen Advent und viel Freude beim „Nachkochen“ wünscht die 9c!

