

ROSEN-SAFRAN-ENERGYBALLS

ZUTATEN für ca. 20 Kugeln

180 g Datteln, entkernt
 100 g grob gehackte Pistazien
 100 g blanchierte Mandeln, fein gemahlen
 1-2 EL Rosenwasser
 einige Safranfäden oder 1 Msp. Safranzucker*
 2 EL Orangensaft
 1 EL Zitronensaft
 Zesten von einer Bioorange
 1 EL Kokosöl, geschmolzen
 1 TL Vanilleextrakt oder Mark 1 Vanilleschote
 je 1/4 TL Ingwer und Kardamom, frisch gemahlen



getrocknete Rosenblütenblätter (ungespritzt)
 Mandelblättchen und Pistazien zum Wälzen

ZUBEREITUNG

- Datteln mittelfein hacken. Mit Pistazien, Mandeln und Rosenwasser vermischen.
- Orangen- und Zitronensaft kurz erhitzen, Safranzucker (oder zerstoßene Safranfäden) dazugeben und auskühlen lassen.
- Safran-Orangenwasser und Orangenzesten zu den gehackten Datteln geben, Kokosöl, Vanille und Gewürze untermengen.
- Die Rosenblüten mit der (Kräuter)Schere in feine Streifen schneiden und mit den leicht zerdrückten Mandelblättchen und Pistazien in einer kleinen Schüssel zum Wälzen vorbereiten.
- Eßlöffelgroße Portionen von der Dattel-Mandelmasse abstechen und mit feuchtnassen Händen Kugeln formen.
- Diese in den vorbereiteten Mandel-Pistazien-Rosenblüten wälzen.

TIPP

* Ich vermehle die Safranfäden mit etwas Kristallzucker zu feinem Pulver und verwahre ihn in einem Schraubdeckelglas. Den Safranzucker übergieße ich mit heißer Flüssigkeit und lasse ihn ca. 10 Minuten überkühlen. Diese Safranflüssigkeit gieße ich dann am Ende zu den Speisen.

