

Dragons Drachenaugen Energy Balls

Das brauchst du für ca. 20 Energy Balls:

- 200 g Haferflocken
- 100 g geriebene Mandeln
- 150 g Erdnussbutter
- 2 EL Ahornsirup
- 4-5 EL Wasser

Das brauchst du für die Dekoration

- 300 g weiße Schokolade
- Lebensmittelfarbe in Rot und Grün
- 150 g Zartbitterschokolade
- Backpapier
- Schokolinsen in Grün und Gelb
- Lebensmittelstift in Schwarz



Für die Energy Balls:

Alle Zutaten für die Energy Balls in eine Schüssel geben und zu einer festen Masse verkneten.



Aus der Masse etwa walnussgroße Kugeln formen.



Zur Seite stellen.



Für die Dekoration:

200 g weiße Schokolade schmelzen. Für dunkle Drachenaugen zusätzlich 100 g Zartbitterschokolade schmelzen.



Die weiße Schokolade auf zwei Schälchen verteilen. Die Schokolade dann mit roter bzw. grüner Lebensmittelfarbe einfärben.



Backpapier auf ein Brett oder Blech legen. Die eingefärbte Schokolade darauf 1-2 mm dick verstreichen. Falls man keinen Teigschaber zur Hand hat, kann man einfach ein Messer dafür benutzen. Die geschmolzenen Zartbitterschokolade ebenfalls verstreichen.



Die Schokolade am besten im Kühlschrank erkalten lassen. Anschließend zu kleinen Streuseln zerbröseln. So habt ihr nun rote, grüne und dunkle Streuseln.



Mit einem schwarzen Lebensmittelstift drachenmäßige Pupillen auf die Schokolinsen malen.



100 g weiße und 50 g Zartbitterschokolade schmelzen. Zwei Drittel der Energy Balls in weißer Schokolade, ein Drittel in Zartbitterschokolade wälzen.



Anschließend jeweils ein Drittel in roten, grünen und dunklen Streuseln wälzen, bis sie ringsum komplett bedeckt sind.



Zum Schluss mit einem Rest der geschmolzenen Schokolade die Schokolinsen „ankleben“.



Mit diesen Drachenaugen bist du bereit für jedes Abenteuer.
Lass sie dir schmecken!