

\* \* \* \*

## KOKOSNUSS-CRANBERRYKUGELN

ca. 35 Kugeln

200g Cranberrys  
250 g Kokosnusssraspel  
50g Kokosmehl  
(alternativ: anderes Mehl/ Haferflocken fein gemahlen)  
8 Esslöffel Kokosnussöl  
8 Esslöffel Ahornsirup  
3 Esslöffel Wasser  
2 Esslöffel Chiasamen

*Alles gut in einer Schüssel oder im Mixer vermischen.*

*Ca. 1 Esslöffel Mischung zu einer Kugel formen und aufs  
Blech mit Backpapier legen.*

*Bei 180 Grad 10 Minuten backen.*

*Abkühlen lassen und in einer Dose aufbewahren.*