

Zoetebes

Ingrediënten

Voor ongeveer 10-14 stuks per soort (2 cm Ø)

basis: 360 gram dadels, 10 minuten geweekt in warm water en daarna uitgelekt

met rood fruit en amandelen

50 gram gevriesdroogd en/of gedroogd rood fruit

20 gram witte amandelen

met sinaasappel en chocolade

50 gram gekonfijte sinaasappel, bv [deze](#)

50 gram geraspte pure chocolade

1 eetlepel cacao poeder

met pindakaas en kaneel

1 eetlepel pindakaas met stukjes pinda

3 theelepels kaneel

snufje zout

Veganistisch

bereidingstijd: 30 minuten

keukenhulpjes:

keukenmachine

3 bewaardoosjes

tips:

- de balletjes kan je het makkelijkst rollen als je handen een beetje vochtig zijn

- laat de balletjes nog even een uurtje opstijven in de koelkast nadat je ze hebt gemaakt



Aan de slag

• Zoetebes met roodfruit en amandelen

Voor dit recept heb ik een deel gevriesdroogd rood fruit gebruikt, en een deel gedroogde cranberries. Bij gevriesdroogd fruit zit vaak wat verkruimeld fruit. Dit kan je gebruiken om de balletjes zometeen door te rollen. Je hebt ongeveer een flinke eetlepel nodig, dus heb je niet genoeg kruimeltjes, maak er dan nog wat extra door een beetje gevriesdroogd fruit in de vijzel of keukenmachine fijn te malen.

Doe 120 gram dadels in de keukenmachine en voeg de amandelen en het rode fruit toe (dus niet de kruimeltjes/ gruis). Mix alles tot een stevige kleverige massa. Draai er balletjes van ongeveer 2 centimeter diameter van en rol ze door de gevriesdroogde kruimeltjes.

• Zoetebes met sinaasappel en chocolade

Doe 120 gram dadels in de keukenmachine en voeg de gekonfijte sinaasappel en pure chocoladerasp door. Mix alles tot een stevige kleverige massa. Draai er balletjes van ongeveer 2 centimeter diameter van en rol ze door de cacao poeder.

• Zoetebes pindakaas en kaneel

Doe 120 gram dadels in de keukenmachine en voeg er de pindakaas , 1 theelepel kaneel en een snufje zout door. Mix alles tot een stevige kleverige massa. Draai er balletjes van ongeveer 2 centimeter diameter van en rol ze door de resterende kaneel.♥