Schneebälle mit kalifornischen Walnüssen

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	70 kcal/ 230 kJ	Fett:	5 g
Eiweiß:	1 g	Davon gesättige Fettsäuren:	0,5 g
Kohlenhydrate:	5 g	ungesättige Fettsäuren:	4,5 g

Zubereitung:

1. Walnüsse fein mahlen und mit dem Honig vermengen. Zimt und Amaretto gut unterrühren. Haferflocken ebenfalls fein mahlen und so viel dazu geben, bis der Teig formbar wird.

2. Mit angefeuchteten Händen teelöffelweise Teig abstechen und rund 30 Bällchen daraus formen, zum Schluss in Puderzucker wälzen.

Zutaten für 30 Portionen :

200 g	kalifornische Walnusskerne
140 g	cremiger Honig
1 – 2 EL	Amaretto
1 $^{1}/_{2}$ TL	Zimt
6 EL	Haferflocken
Zum Verzieren	
	Puderzucker