

Schwedische Schokobällchen



www.graumitweissensternchen.de

Schwedische Schoko-Bällchen



Zutaten:

- 500 g Zarte Haferflocken
- 150 g Zucker
- 250 g Butter
- 2 EL kalter Kaffee/Espresso oder Wasser
- 2 Päck. Vanille - Zucker
- 4 EL Kakao-Pulver
- Ca. 100 g Kokos-Raspeln (nicht für die Masse)

Schritte



Haferflocken, Zucker, Butter, Kakao, Vanillezucker und kalter Kaffee (oder Wasser) mit dem Knethaken verrühren, dass eine weiche Masse entsteht.



Mit den Händen kleine Kugeln aus der Masse formen. (Je nach dem wie groß ihr sie natürlich machen wollt)



Schoko-Kugel in den Kokosraspeln wenden und auf einen Teller drapieren, kalt stellen und später Servieren!

Guten Appetit 😊