

SCHOKOKUGELN

★★★★★ 4.7 bei 36 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Die Schokolade in einer Schüssel im Backofen bei 60 Grad zergehen lassen. Danach Zucker, Butter, Milch, Haferflocken und Kakaopulver zur weichen Schokolade geben und alles gut miteinander verrühren.
- 2** Die Masse abkühlen lassen und anschließend mit feuchten Händen zu Kugeln formen. Die Kugeln in Kakaopulver oder Kokosflocken wälzen und kalt stellen.



Falls die Masse zu weich zum Formen ist, kann diese auch gerne im Kühlschrank abkühlen.



Zutaten

TEIG

50 g	Zartbitterschokolade
50 g	Staubzucker
75 g	zimmerwarme Butter
4 EL	Milch
100 g	Haferflocken
1 EL	Kakaopulver (Backkakao)

Kokosflocken und Kakaopulver zum Wälzen