

SCHOKO-KUGELN

★★★★☆ 4.6 bei 12 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

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



Zutaten

TEIG

- 75 g Butter
- 100 g Haferflocken
- 1 EL Kakaopulver
- 4 EL Milch
- 50 g Staubzucker
- 50 g Zartbitterschokolade
- Kokosflocken oder Kakaopulver zum Wälzen