

SCHOKOKUGELN

★★★★☆ 4.7 bei 26 Bewertungen

Backen
mit
Christina



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 (Backkakaο)

Kokosflocken und Kakaopulver zum Wälzen