





Mmmm...

Schokokugeln

(Haferflocken-Rezept ohne Nüsse)

Das brauchst du:

125 g Butter
200 g. Zucker
2 mittelgroße Eier
2 Packerl Vanillezucker
70 g Kakao
500 g zarte Haferflocken
2 Flascherl Rum-Aroma
3 EL Schlagobers

Du bekommst aus dieser Menge ca. 70 Stück!

Wenn du weniger brauchst, nimm einfach nur die Hälfte der Zutaten!

So wird's gemacht:

Lasse Butter bei geringer Hitze zerschleichen.

Rühre die Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig.

Gib Kakao, Haferflocken, Rum - Aroma, Schlagobers und die abgekühlte Butter dazu und verrühre alles gut.

Forme mit sauberen Händen kleine Kugeln. Dann wälze die Kugeln in Raspelschoko, Kristallzucker oder Kokos und lasse sie trocknen.

Wenn du die Schokokugeln gekühlt aufbewahrst, bleiben sie ca. eine Woche frisch!

Lass dir die fertigen Schokokugeln gut schmecken oder
mache jemandem damit eine Freude 😊!