

Schwedische Schokoladenbälle



Schwedische Schokoladenbälle

Zutaten:

100 g Butter, Raumtemperatur
1 dl Zucker
3 dl Haferflocken
3-4 Essl Kakaopulver
1 Essl Vanillezucker
2 Essl kalter Kaffee

Garnierung:

Wahlweise Kokosflocken, Perlzucker, Kakaopulver oder andere Streusel

Vermische den Zucker mit der Butter, füge die anderen Zutaten hinzu und verknete alles zu einer Masse. Forme kleine Bällchen aus der Teigmasse und rolle diese großzügig in einer der Garnierungsvorschläge. Kalt stellen, damit die Schokoladenbälle fest werden.
Mir persönlich schmeckt die Variante mit Kokos am besten.

Lasst es euch schmecken!
Liebe Grüße, eure Marita