Rezept für Schokobälle

Zutaten:

100 gram Butter (weich)

150ml Zucker

300ml Haferflocken

1TL Vanillezucker

3 Esslöffel Kakao

1-2 Esslöffel gekochten Kaffee

Streusel oder Kokosflocken

Zubereitung:

Die Butter in kleine Stückchen schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Zucker und Haferflocken vermischen. Anschließend Vanillezucker und Kakao reingeben. Den Kaffee reinschütten. Dann alles mit den Händen zu einem Teig vermischen. Den Teig zu Bällchen formen. Streusel oder Kokosflocken auf einen Teller geben und die Bälle darin rollen.

