

„März“

Schokoladenbällchen

Ca. 12 Stück

- 100 g Margarine
- 90 g Zucker (1 dl)
- 1 EL Vanillin-Zucker
- 2 EL Kakaopulver
- 150 g Haferflocken (3 dl)
- 2 EL kaltes Espresso



Dekor:

Kokos, Hagelzucker, Zuckerstreusel oder Zuckerkristalle.

Die Zutaten mischen und für 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Zu kleinen Kugeln formen und danach die Kugeln in Kokos oder Zucker rollen.

Im Kühlschrank aufbewahren bis sie serviert werden.



Copyright 2016



KIA-MIA