

# Rezept für Schokoladekugeln

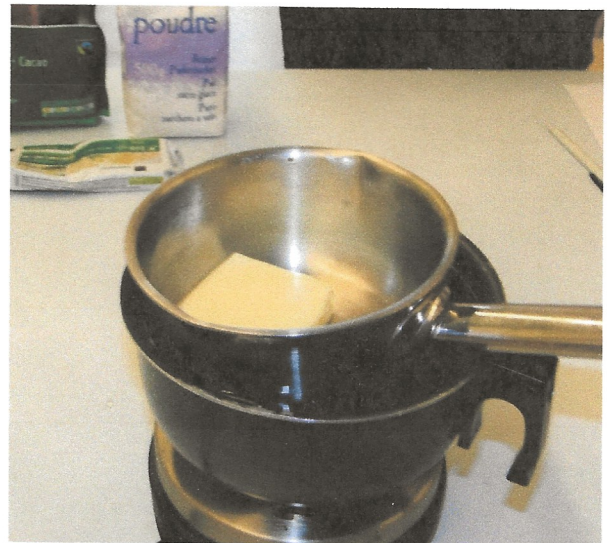
Folgende Zutaten und Materialien braucht es dazu:

- 100gr. Butter ✓
- 100gr. Puderzucker
- 2 EL Kakaopulver
- 130gr. Haferflocken
- 3TL Wasser
- Bunte Zuckerstreusel
- Eine Pfanne mit Wasser
- Eine kleinere Pfanne
- Eine Waage
- 40 Papier-Pralinenförmchen
- Eine Schüssel
- Eine Kelle

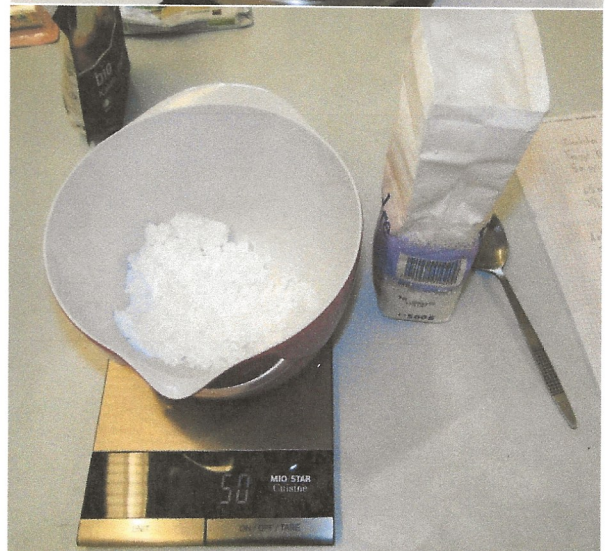


## Anleitung

1. Die Pfanne zu einem Drittel mit Wasser füllen. Die kleinere Pfanne hinein stellen und dann den Butter schmelzen lassen.



2. Den Puderzucker abwägen und in eine Schüssel geben.



3. Den Kakao abwägen und in die Schüssel geben.



4. Den weichen Butter  
hinzufügen und  
verrühren.



5. Haferflocken und  
Wasser beifügen und gut  
verrühren.



6. Kleine Kugeln formen



7. Die Kugeln in  
Zuckerstreusel wälzen.



8. Die Kugeln in die  
Papierförmchen  
reinlegen.



9. Sofort geniessbar!  
Kann im Kühlschrank 2-3  
Tage gelagert werden.

Rezept aus [www.kochbar.de](http://www.kochbar.de), abgeändert illustriert durch Désinée Gerster.