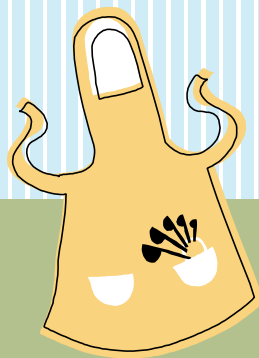


KOCHEN MIT KINDERN

SÜßE - KOCH-IDEE VON MARIE-THERES



Bild von pixabay.com/de/users/MissSuki-



SCHOKOLADEN KUGELN

500g gemahlene Butterkekse

225g geschmolzene Butter

125g gemahlene Mandeln

50ml Sahne

1 Pack. Vanillezucker

Ca. 125g Kokosraspeln **oder** Schokostreusel

oder Zucker-Zimt

oder bunte Zuckerstreusel

50g Kuvertüre (dunkle Schoko)

1Löffel Kakao

1 Löffel Zucker

- Kekse mahlen, Mandeln und Vanillezucker beigegeben
- Sahne, Butter und Kuvertüre erwärmen
- Zur Keksmasse gießen
- Kakao und Zucker beigegeben, zu einem Teig kneten
- ½ Stunde kühl stellen
- Zu Kugeln formen

(Tipp: Am besten geht das, wenn deine Hände etwas nass sind.)

Gleichmäßig portionieren kannst du die Masse gut mit einem Löffel.)

Wenn die Konsistenz etwas zu fest ist, etwas Milch dazu geben

- Wälze die Schokokugeln zum Abschluss in den Kokosflocken oder Schokostreuseln oder was dir am besten schmeckt

In Papierförmchen setzen und kühl aufbewahren.

(ergibt ca. 60-65 Kugeln)