

Golmis Keksrezept



SCHOKOKUGELN

Zutaten

50 g Zartbitterschoki
50 g Staubzucker
75 g Butter (zimmerwarm)
4 EL Milch
100 g Haferflocken
1 TL Backpulver
1 EL Kakaopulver

Kokosflocken,
Schokostreusel und
Kakaopulver zum Wälzen

Zubereitung

- Heize den Backofen auf 60°C vor.
- Lass die Schoki in einer Schüssel im Backofen zergehen.
- Gib danach Zucker, Milch, Haferflocken und Kakaopulver zur weichen Schoki.
- Mische alles gut durch.
- Lass die Masse abkühlen und forme dann mit feuchten Händen kleine Kugeln.
- Wälze die Kugeln in Kokosflocken, Schokostreuseln oder Kakaopulver
- Kleiner Tipp: Falls die Masse zu weich ist, stell die Schüssel für eine Weile in den Kühlschrank.

