

Chokladbollar

(ca. 20 Stück)

200	gr	smör
1	dl	socker
3	dl	havregryn
2	msk	kakao (msk= matsked)
1	tsk	vaniljsocker (tsk=tesked)
2	msk	kokt, kallt kaffe

Arbeta samman alla ingredienser till en jämn deg.

Forma till små bollar. Rulla dem i havregryn, kokos eller pärlsocker (jag gör det alltid med kokos). Ställ dem kallt för att stelna.

Und nun auf deutsch:

200	g	Butter
1	dl	Zucker
3	dl	Haferflocken (zartflockig)
2	EL	Kakaopulver
1	TL	Vanillezucker
2	EL	(oder mehr, je nach Teigkonsistenz) gekochter, kalter Kaffee

Arbeite alle Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig zusammen.

Forme ihn zu kleinen Kugeln. Rolle diese in Haferflocken, Kokos oder Hagelzucker (ich mache es immer mit Kokosflocken). Stelle sie kalt zum Festwerden.

Smaklig maltid!