

GEISTERBÄLLCHEN



DAS BRAUCHT IHR



150 g Butter (weich oder gebräunt)

ca. 135 g Zucker



3 EL Kakaopulver

1 TL Vanillezucker



2 EL kalten Kaffee



1 Prise Salz

(macht den Schokogeschmack noch intensiver!)

ca. 160 g Haferflocken



Kokosflocken oder bunte Streusel zum Wälzen



SO MACHT IHR DAS

1

Hol die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank, damit sie weich wird und vermische sie in einer Schüssel mit dem Zucker. Extra-Tipp: für noch mehr Geschmack kannst du die Butter in einem Topf schmelzen und leicht bräunen lassen. Danach aber gut abkühlen lassen!

2

Damit die Geisterbällchen besonders cremig werden, kannst du die Haferflocken vorher in einem Mixer oder mit einem Pürierstab klein mahlen. Füge Kakaopulver, Vanillezucker, kalten Kaffee und eine Prise Salz zu der Butter/Zuckermasse hinzu. Jetzt kommt der Spaß!

Knete alles mit den Händen oder rühre mit einem Löffel bis eine gleichmäßige und klebrige Masse entsteht.

3

Stell sie für etwa eine Stunde in den Kühlschrank damit du die Bällchen leichter rollen kannst. Nimm kleine Portionen der Masse und rolle sie zwischen den mit Wasser angefeuchteten Händen zu Kugeln.

4

Wälze die Bällchen in Kokosflocken oder bunten Streuseln, damit sie noch schöner aussehen und lecker knuspern.

5

Die Geisterbällchen sind jetzt fertig! Am besten schmecken sie, wenn sie noch einmal kurz in den Kühlschrank kommen. Aber du kannst natürlich auch gleich probieren!