

## REZEPT FÜR WEIHNACHTLICHE SCHOKOKUGELN



### WEIHNACHTLICHE SCHOKOKUGELN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 20 Stück | 25 Min.

#### Zutaten

##### Für den Teig:

- 100 g weiche Butter
- 140 g SweetFamily Rohrzucker
- 4 EL Kakaopulver
- 2 TL Vanillezucker
- 120 g zarte Haferflocken
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1/4 TL gemahlener Kardamom
- 2-3 EL abgekühlter Kaffee

##### Zum Dekorieren:

- etwas SweetFamily Hagelzucker
- etwas rote Speisefarbe



9180

#### ZUBEREITUNG

**108**

Kcal

pro Stück

**1**

Gramm

Eiweiß

**14**

Gramm

Kohlenhydrate

**5**

Gramm

Fett

1. Zutaten bis auf den Kaffee in einer Schüssel mischen. Kaffee zufügen und alles gut vermengen. Kugeln formen.

2. Einen Teil des Hagelzuckers nach Belieben mit Speisefarbe einfärben. Kugeln in weißem oder rotem [Hagelzucker](#) wälzen. Kühl stellen.