SCHOKOTRÜFFEL ZU WEIHNACHTEN | SWEETFAMILY

WEIHNACHTLICHE SCHOKOKUGELN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 20 Stück | 25 Min. | + Kühlzeit

Zutaten

	Für den Teig:
100 g	weiche Butter
140 g	SweetFamily Roh-Rohrzucker
4 EL	Kakaopulver
2 TL	Vanillezucker
1 TL	gemahlener Zimt
1/4 TL	gemahlener Kardamom
120 g	zarte Haferflocken
2-3 EL	abgekühlter Kaffee
	Zum Dekorieren:
etwas	SweetFamily Hagelzucker
etwas	rote Speisefarbe

Zubereitung

108	1	14	5
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

Masse für die Schokokugeln herstellen:

1. Butter, Roh-Rohrzucker, Kakao, Vanillezucker und Gewürze cremig rühren. Haferflocken und Kaffee zufügen und alles gut vermengen. Mit leicht angefeuchteten Händen daraus ca. 20 Kugeln formen.

Kugeln in Hagelzucker wälzen:

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