

**08. Dezember 2020**



Heute wird es richtig lecker. Unsere Praktikantin Nivin zeigt euch, wie ihr aus wenigen Zutaten superleckere Schoko Schneebälle herstellen könnt.



# Schoko Schneeball



**Zutaten:**  
100g Kakao  
100g Zucker  
30g Vanillezucker  
500g Grieß  
900 ml Milch  
100g Kokosraspeln  
1TL Zimt  
1 TL Kaffee

**Dekoration:**  
50g Kokosraspeln  
100g Schokostreusel



Milch in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Dabei gut umrühren. Zucker, Kokosraspeln, Grieß und Vanillezucker hinzugeben und gut umrühren.



Wenn alle Zutaten sich aufgelöst haben, geben Sie einen kleinen Löffel Zimt und zwei kleine Löffel Kaffee hinzu. Rühren Sie die Zutaten gut um und lassen Sie sie (5-7) Minuten auf dem Herd. Danach lassen Sie die Masse abkühlen. Danach Formen sie mittelgroße Kugeln.



Wälzen Sie die fertigen Kugeln in die Kokosraspel und Schokostreusel. Guten Appetit!

