

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!

