

Schokokugeln mit Kokosöl

Zutaten für 8 Personen

Zubereitungszeit 20 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

80 g Zartbitterschokolade
100 g Datteln, entsteint
100 g gehackte Haselnüsse
2 EL Kokosöl
4 EL Haferflocken
ungesüßtes Kakaopulver



Zubereitung

Die Schokolade im Wasserbad gemeinsam mit 1,5 Esslöffeln Kokosöl schmelzen. Haferflocken in einer Pfanne mit einem halben Esslöffel Kokosöl für 2-3 Minuten anrösten. Datteln in einem Mixer gründlich zerkleinern und mit der Schokoladen-Kokosöl-Mischung, den gehackten Haselnüsse und Haferflocken in einer Schüssel zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Die Masse zu einer großen Kugel formen und in einer geschlossenen Dose für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Mit den Händen kleine Kugeln formen (zirka 3 cm Durchmesser) und in Kakaopulver wälzen. Alternativ können die Kugeln in gehackten Haselnüssen gewälzt werden. Bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.