

Weihnachtskugeln (Teil 1)

Materialien

- Große Schüsseln
- Rührloßel
- Messbecher und Löffel
- Schürzen für die Kinder
- Teller oder Backbleche zum Abkühlen

Zutaten

- 250 g Haferflocken
- 100 g Kokosraspeln
- 150 g Honig oder Ahornsirup
- 100 g Erdnussbutter oder eine andere Nussbutter (alternativ: Sonnenblumenbutter für Allergiker)
- 50 g Kakaopulver
- 1 TL Vanilleextrakt
- Eine Prise Salz
- Optional: Schokoladenstückchen, getrocknete Früchte, bunte Streusel



Weihnachtskugeln (Teil 2)

Zubereitung

In einer grossen Schüssel die Haferflocken und Kokosraspeln vermischen. In einer anderen Schüssel Honig oder Ahornsirup, Erdnussbutter, Kakaopulver, Vanilleextrakt und die Prise Salz zusammenrühren, bis eine glatte Masse entsteht.

Die feuchte Mischung zu den trockenen Zutaten geben und alles gut vermengen, bis eine gleichmässige Masse entsteht. Wenn die Mischung zu trocken ist, könnt ihr noch etwas mehr Honig oder Erdnussbutter hinzufügen.

Aus der Masse kleine Kugeln formen. Kugeln in zusätzlichen Kokosraspeln, Kakaopulver oder bunten Streuseln wälzen.

Kugeln auf Teller oder Backbleche legen und im Kühlschrank etwa 30 Minuten abkühlen lassen, damit sie fest werden.

