



SVENSK CHOKLADBOLLAR

AUS SCHWEDEN
VON CATALINA FIPPER



ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN
CA. 35 STÜCK

ZUTATEN

150 g zimmerwarme Butter

140 g Zucker

3 EL Kakao

1 TL Vanillezucker

2 EL kaltes Wasser oder, noch besser, kalten Kaffee

160 g Haferflocken (Ich finde es besser mit groben, fein geht aber natürlich auch.)

etwas Kokos- oder Mandelflocken oder Sesam – je nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Butter und Zucker vermengen. Anschließend Kakao, Vanillezucker, Kaffee oder Wasser und die Haferflocken hinzugeben und gut vermischen.

Die Masse zu runden Kugeln formen und anschließend in Kokos- bzw. Mandelflocken oder Sesam wälzen. Circa 20 Minuten stehen lassen und dann genießen!

Eignen sich hervorragend zum Einfrieren, sonst Lagerung am Besten im Kühlschrank.

Chokladbollar gibt's zur schwedischen Fika!



Catalina Fipper,
Praktikantin in S:t:a Eugenia
Stockholm, Schweden
2019/2020

„Die besten Chokladbollar
in Stockholm gibt's im
Thelins Grand Café direkt
vor S:t:a Eugenia!“