

① Gluten, Milcherzeugnisse

🕒 35 Minuten inkl. Kühlzeit



# Hafer- Frischkäse- kugeln

## **Zutaten für 15 Kugeln**

- 100 g Frischkäse (max. 30 % Fett absolut)
- 100 g zarte Haferflocken
- 1 EL Zucker
- ½ TL Vanillezucker
- ca. 2-3 EL Wasser
- 1 EL Kakao
- 2 EL Kokosraspeln



Vernetzungsstelle  
Kita- und Schulverpflegung  
Sachsen

- 1 Den Frischkäse und die Haferflocken abwiegen und in eine Rührschüssel geben.
- 2 Den Zucker, Vanillezucker und Wasser hinzugeben und alles mit sauberen Händen zu einer einheitlichen Masse kneten. Die Masse 15 Minuten kühl stellen.
- 3 Den Kakao und die Kokosraspeln in je einen Suppenteller geben, so dass der Tellerboden bedeckt ist. Aus der Masse ca. 15 Kugeln in der Größe einer Kirsche zwischen den Handflächen rollen. Die Kugeln in den Suppenteller legen und durch kreisende Bewegungen des Tellers mit dem Kakao oder den Kokosraspeln umhüllen.

- ⓘ Gut gekühlt lässt sich die Masse am besten rollen. Daher immer nur Teile davon aus der Kühlung nehmen und nach und nach die Kugeln daraus formen. Bewahren Sie die Kugeln abgedeckt im Kühlschrank auf. Sie halten sich etwa 2-3 Tage.
- ↻ Variante: Pieken Sie die Kugeln zusammen mit Obststückchen auf Holzspieße.



[ickkannkochen.de](http://ickkannkochen.de)



Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushaltes.

STAATSMINISTERIUM FÜR  
SOZIALES, GESUNDHEIT UND  
GESELLSCHAFTLICHEN ZUSAMMENHALT

