

Originalrezept auf recepten.se

Chokladbollar



Super leckere klassisch schwedische Chokladbollar, gerollt in Kokosflocken.


Chokladbollar


Backe super leckere Chockladbollar mit Haferflocken und Kakao, ein klassisches schwedisches Gebäck, das die meisten Kinder und Erwachsenen lieben und das auch Kokosbollar genannt wird. Havrebollar sind ähnlich, aber nicht das gleiche wie die Chokladbollar.

Das hier ist ein bewährtes Rezept, bei dem man fast nichts falsch machen kann. Ein Extra Bonus ist, dass man für die Chokladbollar keinen Ofen braucht, somit ist es auch ein perfektes Rezept für Kinder!

Die Bollar kann man entweder in Kokosflocken oder in Hagelzucker wälzen. Serviert werden sie kühl-schränkkalt zum Kaffee, als kleine Leckerei oder auf Kindergeburtstagen!

 Zeit: 30 Minuten




 20 Stück

 Nährwerte für einen Chokladboll (27 g): 132 Kalorien, 11 g Kohlenhydrate, 9 g Fett, 1 g Eiweiß

Zutaten:

- 150 g Butter
- 135 g Zucker
- 1 Esslöffel Vanillezucker
- 2-3 Esslöffel Kaffee
 - **Oder** 2-3 Teelöffel Fertiggkaffeepulver **und** 2-3 Esslöffel Wasser
 - **Oder** 2-3 Esslöffel Wasser
 - **Oder** 2-3 Esslöffel Orangensaft
- 4 Esslöffel Kakao
- 130 g Haferflocken
- 35 g Kokosflocken

Verzierung:

- ca. 20 g Kokosflocken
 - **oder** ca. 60 g Hagelzucker
-  Laktosefrei – Fast alle Menschen mit Laktoseintoleranz vertragen Butter; ansonsten gibt es laktosefreie Butter.
-  Glutenfrei – Hafer enthält kein Gluten, allerdings können Haferflocken durch ihre Verarbeitung Spuren von Gluten enthalten. Die meisten Menschen mit Glutenintoleranz vertragen winzige Mengen, aber Menschen mit sehr ausgeprägter Glutenintoleranz können auch speziell hergestellte glutenfreie Haferflocken kaufen, z.B. die glutenfreien Bio Haferflocken von dm, oder die Haferflocken durch Kokosflocken oder Buchweizenflocken ersetzen.
-  Vegetarisch

Ausrüstung:

- eventuell ein Handrührgerät

Zubereitung:

1. Wiege in einer Schale Butter, Zucker und Vanillezucker ab. Lass die Schüssel bei Raumtemperatur stehen, solange bis die Butter Raumtemperatur hat. Verrühre die Zutaten dann mit einem Handrührgerät zu einer homogenen Masse.

Wenn du die Butter in kleinere Stücke schneidest geht es leichter.

- 150 g Butter
- 135 g Zucker
- 1 Esslöffel Vanillezucker



Butter, Zucker, Vanillezucker.



Butter und Zucker verrührt.

2. Verrühre das Fertigkaffeepulver mit Wasser.

(Es funktioniert auch gut wenn man gekochten (überbrühten) Kaffee benutzt oder eine von den anderen Alternativen, gewöhnliches Wasser oder Orangensaft, abhängig davon welchen Geschmack man für seine Chokladbollar bevorzugt. Siehe Zutatenliste.)

- 2-3 Teelöffel Fertigkaffeepulver **und** 2-3 Esslöffel Wasser



Wasser und Fertigkaffeepulver.

1. Gib den Kaffee (oder das Wasser oder den Orangensaft), Kakao, Haferflocken und Kokosflocken in die Schüssel und rühre mit dem Handrührgerät bis die Masse homogen vermischt ist.

Rühre dabei ruhig etwas länger, ca. 5 Minuten mit dem Handrührgerät, dann wird die Masse umso leckerer.

- 2-3 Esslöffel gekochter (überbrühter) Kaffee
 - **oder** 2-3 Teelöffel Fertigkaffeepulver **und** 2-3 Esslöffel Wasser
 - **oder** 2-3 Esslöffel Wasser
 - **oder** 2-3 Esslöffel Orangensaft
- 4 Esslöffel Kakao
- 130 g Haferflocken
- 35 g Kokosflocken



Kaffee, Kakao, Haferflocken, Kokosflocken zur Masse dazugegeben.



Chokladbollarmasse.

4. Fülle die Kokosflocken oder den Hagelzucker in einen tiefen Teller. Forme Kugeln in der gewünschten Größe aus der Masse und rolle die Bollar in Kokosflocken oder Hagelzucker.

(Wenn die Masse sehr locker und klebrig ist, kann man sie für eine Weile in den Kühlschrank oder in die Gefriertruhe stellen bevor man beginnt die Kugeln zu formen.)

- ca. 25 g Kokosflocken
 - **oder** ca. 60 g Hagelzucker

5. Lege die Chokoladbollar in eine Dose und bewahre sie im Kühlschrank auf. Man kann sie auch einfrieren.



Chokoladboll und Kokosflocken.




Chokladboll in Kokosflocken gerollt.

Serviere die Chokladbollar külschrankkalt, dann schmecken sie am besten finde ich.

Ansonsten kann man sie auch eine Weile bei Raumtemperatur stehen lassen, dann werden sie weicher, aber auch klebriger.



Servierte Choklabbollar.

 Haltbarkeit und Aufbewahrung:

Bewahre die Choklabbollar im Kühlschrank oder in der Gefriertruhe auf. Sie halten sich mindestens drei Wochen im Kühlschrank und drei Monate in der Gefriertruhe.