

Karamellbomben

Zutaten:

100 g weiche Butter
85 g Zucker
2 EL flüssiger Honig
1 EL Kakaopulver
1 TL Vanillezucker
1/2 TL gemahlene Ingwer
200 g Haferflocken
2 EL Wasser
100 g Schokoladenstreusel



Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf das Wasser und die Schokoladenstreusel verrühren, dann das Wasser dazu geben und alles schnell glatt verkneten. Aus der Masse mit leicht angefeuchteten Händen 30 Kugeln formen. Die Schokoladenstreusel in einen tiefen Teller geben, die Kugeln darin wälzen. Die Karamellbomben bis zum Servieren kaltstellen.