

## Selbstgemachte Knusperbällchen, die es immer bei MHO KOCH auf Kursen gibt:

### Australische Chokky Rocks

250g Butter oder Margarine

150g Zucker (oder weniger – je nachdem welche anderen Reste-Zutaten – siehe unten - dazukommen, wenn z.B. viel Schokolade, dann Zuckermenge reduzieren)

2 Eier

Vanillezucker

350g Mehl

½ Päckchen Backpulver

5-6 Becher Cornflakes

100gr. Schokolade geraspelt oder gestückelt

125 Rosinen

Rührteig herstellen, Butter Zucker Eier, dann Mehl dazu und zum Schluss die festen Zutaten wie Rosinen... zuletzt Cornflakes dazu nur noch wenig kneten, damit sie einigermaßen ganz bleiben und den Keksen den Knusper geben.

Solltet ihr viele Reste-Zutaten (siehe unten) hinzufügen noch etwas Milch oder ein paar Löffel Saure Sahne dazugeben, damit eine Masse entsteht, die man zu Bällchen formen kann. Bitte die Milch VOR den Cornflakes dazugeben, sonst fallen diese zusammen! Bei sehr vielen Reste-Zutaten kann auch die Mehlmenge reduziert werden.

Bällchen formen, auf Packpapier legen und 15-20 Minuten bei 180 Grad backen.

Meine Chokky Rocks werden immer anders, weil ich sie als eine Art Resteverwertung benutze.

Da kommt dann alles rein, was sich so als Reste angesammelt hat: Nüsse (oft brauche ich für ein Kuchenrezept nur 150g Nüsse, in der Packung sind aber 200g, also kommen 50g in die Chokky Rocks – gemahlen, gehackt oder ganz!), Sesam, Marzipanreste, auch mal zerbrochene Keksrreste, getrocknete kleingeschnittene Früchte, Müslireste, Haferflocken, Frühstückscerealien, Schokoladenostereier oder Weihnachtsmänner, Pralinen – eben alles, was ich nicht wegwerfen möchte, was noch gut essbar ist, aber halt doch nur rumliegt..... Sie werden immer lecker, aber auch immer anders! Ich hoffe meine Chokky Rocks schmecken Euch trotzdem noch – trotz dem Geheimnis der Resteverwertung!

### Haferflockenkugeln

250 gr. Haferflocken (grob oder fein)

200 gr. Margarine oder Butter

125 gr. Mehl

2 Teel. Backpulver

150 gr. Zucker (kann man reduzieren wenn noch Rosinen dazugegeben werden)

1 Vanillezucker

1 Ei

evtl. 200 gr. Rosinen oder andere Trockenfrüchte (kleinschneiden)

Margarine sprudelnd heiß über Haferflocken gießen umrühren und etwas abkühlen lassen. Dann Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Ei und Zucker dazugeben und zusammen kneten.

Bällchen formen, auf Packpapier legen und 15-20 Minuten bei 180 Grad backen.

Herzliche Grüße Susanne Koch 2018