



Menge 15 - 20 Kugeln



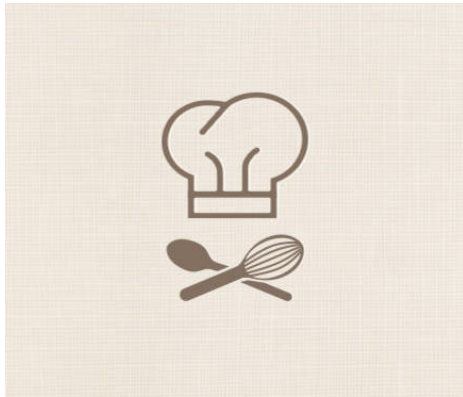
Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## KAFFEE-KUGELN

Schnell gemachte Leckerei zum Verschenken!



### Zubereitung

1. Schokolade hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Puderzucker sieben und nach und nach zusammen mit Nüssen, Butter, Sahne und Instantkaffee unterrühren und zu einem dicken Teig verarbeiten.
2. Die Masse zu kleinen Kugeln formen, Instantkaffee fein mahlen und Kugeln darin wälzen.
3. Einen Tag im Kühlschrank trocknen lassen.

### Zutaten

1 Tafel(n)	Schokolade, halbbitter oder Kaffee
50 g	gemahlene Haselnüsse
70 g	Diamant Puderzucker
10 g	Butter
1 EL	Sahne
1 TL	Instantkaffee

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.