Mars-Bällchen

Das Rezept für die Mars-Bällchen, lässt sich prima abends vor dem Fernseher vernaschen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

250 g	Butterkekse
220 g	Kondensmilch (gezuckerte)
20 g	Kakao (echten)
3 Stk.	Mars (Schokoladenriegel)
200 g	Schokoladenstreusel

Zubereitung

1. Für die Mars-Bällchen die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und z.B. mit einem Nudelholz fein zerbröseln.

2. Die Brösel in eine Schüssel geben. Dann den Kakao und auch die Kondensmilch mit den Knethaken eines Mixers gut verkneten.

3. Nun die Marsriegel jeweils in 5 Stücke schneiden.

4. Jetzt etwas von der Keksmasse nehmen, etwas platt drücken, ein Stück Mars in die Mitte setzen und alles zu einer Kugel formen. Die Masse ergibt ca. 15 Bällchen.

5. Zum Schluss die Hände etwas befeuchten, die Kugeln nochmals kurz in den Händen rollen, und dann in den Schokoladenstreuseln wälzen. Die Mars-Bällchen sollten danach für ca. 30

Minuten in den Kühlschrank, bzw. kühl gelagert werden.

Tipp

Sollte die Masse für die Mars-Bällchen beim Rollen zu sehr kleben, kann man mit feuchten Händen nachhelfen.