Moose Farts – easy peasy no bake Cookie-Kugeln aus Kanada



Perfekt für Buffet, Kindergeburtstage oder als Mitbringsel.

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit:

ZUTATEN

- 1 Dose gesüßte Kondensmilch 400 ml
- 75 g Butter
- 1 ½ TL Vanille-Extrakt
- 300 g Vollkorn-Butterkekse und/oder Butterkekse, im Original Graham Cracker (+ einige Kekse, fein zerkleinert zum Wälzen)
- 200 g Kokosraspeln
- 200 g Chocolate Chunks (Vollmilch oder Zartbitter)

ZUBEREITUNG

1. Die Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen. Anschließend mit der gesüßten Kondensmilch und der Vanille mit einem Schneebesen gut verrühren.
2. Die Kekse in einem Mixer zu feinen Krümeln zerkleinern. Alternativ kann man die Kekse auch in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz bearbeiten. Die Kekskrümel (bis auf die zum Wälzen zusammen mit den Kokosraspeln und den Schokoladen-Stücken zur Butter-Kondensmilch-Masse geben und alles gründlich verrühren.
3. Die Masse für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Anschließend mit den Händen aus der Masse Kugeln formen, die einen Durchmesser von ca. 3-4 cm haben.
4. Nun die Kugeln in den restlichen Kekskrümeln wälzen.
5. Die Moose Farts bis zum Verzehr in einer verschließbaren Box im Kühlschrank lagern.