



Ingredienser

300 g rugbrød uden kerner
125 g rosiner
150 g hindbær syltetøj
2 spsk. honning
2 spsk. olie
5 spsk. romessens
5 spsk. bagekakao
175 g fintvalsede havregryn
1 tsk. salt
50 g fint hakkede hasselnødder

Pynt: 100 g kokosmel

Beskrivelse

Skær rugbrødet i tern.

Kom rugbrød og rosiner i en skål med vand, så det dækker. Efter 15-20 minutter hældes vandet fra, og det sidste vand trykkes ud af massen.

Tilsæt syltetøj, honning og olie. Blend det til en ensartet masse.

Tilsæt havregryn lidt af gangen, til massen har den ønskede konsistens – massen skal være fast, så den kan trilles til kugler, men stadig være "våd", så romkuglerne er snaskede. Hak nødderne og kom det i sammen med kakao, salt og romessens. Stil massen på køl i 30 minutter.

Hæld kokosmel i en lille skål.

Form kugler af romkuglemassen, så størrelsen svarer til en bordtennisbold. Rul kuglerne i kokosmelet ved at køre rundt i cirkler.

Opbevar dem i en tætsluttet beholder i køleskabet.