



Kokos-Mandel-Kugeln

Zutaten für etwa 30 Kokoskugeln:

85 ml Schlagobers

200 g weiße Schokolade/Kuvertüre

25 g Mandeln, gemahlen

30 g Kokosfett

Kokosflocken zum Wälzen

Der Schlagobers wird gemeinsam mit dem Kokosfett im Wasserbad geschmolzen. Danach fügt man die in Stücke gebrochene Schokolade hinzu. Sobald die gesamte Masse geschmolzen ist, rührt man die Mandeln in die Mischung.

Den Kokoskugelteig abdecken und für etwa 2 Stunden kühl stellen. Dann sollte die Masse so fest sein, dass man Kugeln daraus formen kann. Diese pralinengroßen Kugeln werden noch in Kokosflocken gewälzt und kühl gelagert.

