

Kühle Kokos-Kugeln

Leckere Kokospralinen zum Weihnachtsfest

etwa 30 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

75 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
½ RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma
50 g Kokosfett
100 g Kokosraspel

1 Zubereiten:

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Rum-Aroma unterrühren, Kokosfett hinzufügen und darin schmelzen. Zum Schluss die Kokosraspel unterrühren.

- 2 Wenn die Masse beginnt fest zu werden, mit einem Teelöffel haselnussgroße Portionen abnehmen, mit den Händen zu Kugeln formen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Kokos-Kugeln Pralinenkapseln servieren.
- Die Kugeln sind im Kühlschrank etwa 2 Wochen haltbar.