

Mit 3 Zutaten zaubern: Süße Kokoskugeln



Nur 3 Zutaten...

Für unsere süßen Kokoskugeln brauchen wir nur 3 Zutaten: Kokosraspel, ein wenig Kokosfett und gesüßte Kondensmilch.

Wer etwas mehr Drall in die köstlichen Kugeln bringen will, gibt Aprikosengeist oder Schwarzwälder Kirschwasser dazu.

Allerdings schmecken die kleinen Bällchen auch ohne hochprozentigen Alkohol köstlich. Im Kühlschrank halten die Kokoskugeln locker bis Weihnachten oder sogar bis Silvester.

Hier die heutige Rezeptur für süße Kokoskugeln:

Zutaten

150 g Kokosraspel

200 g gesüßte Kondensmilch (z.B. Milchmädchen)

30 g Kokosfett

Wer möchte: 2 cl Aprikosengeist

Zubereitung

150 g Kokosraspel in einer Pfanne (ohne Öl), bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten anrösten.

30 g Kokosraspel für später beiseitestellen.

Die restlichen 120 g Kokosraspeln in einem Mixer kurz mixen.

In einem Topf die Kondensmilch, das Kokosfett und eventuell den Aprikosengeist erhitzen. Die gerösteten 120 g Kokosraspeln hinzugeben, umrühren und alles ca. 4 Stunden abkühlen lassen. **Tipp:** Oder den Topf in kaltes Eiswasser stellen und die Masse rührend abkühlen.

Aus der Kokosmasse kleine Kugeln formen und in Kokosraspeln wälzen.

Tipp: Wer möchte, kann die Kokoskugeln auch in geschmolzene Schokolade tauchen und auf Backpapier festwerden lassen.