

Nussige Karotten-Powerkugeln in Zartbitterschokolade



Zutaten:

Für ca. 30-35 Kugeln:

- 100 g Karotten, frisch raspelt
- 100 g Honig
- 100 g Milch
- 50 g Süßrahmbutter
- 2 EL geriebene Haselnüsse
- 200 g Kokosflocken
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone
- 200-300 g Zartbitterschokolade zum Tunken
- Gehackte Nüsse zum Bestreuen



Zubereitung

Milch zum Kochen bringen. Feine Karottenraspel zugeben und 1 Minute rührend köcheln. Honig, Zitronenabrieb, geriebene Haselnüsse und zimmerwarme Butter zugeben und verrühren. Topf beiseite stellen und Kokosflocken zugeben. Rühren!

In eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen. Aus der der kalten Masse ca. 30 Kugeln formen. Im Kühlschrank 1 Stunde durchkühlen.

Dann die Kugeln durch erwärmte, flüssige Schokolade ziehen. Auf Backpapier setzen und mit gehackten Nüssen bestreuen. Fest werden lassen.