Falsche Bounty-Kugeln

Wer gerne Bounty oder Kokos mit Schokolade mag, wird das Rezept von den falschen Bounty-Kugeln lieben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Ruhezeit: 2,5 h

Gesamtzeit: 3,3 h



Zutaten

200 g	Kokosette
400 g	gezuckerte Kondensmilch
200 g	Zartbitterkuvertüre
100 g	Vollmilchkuvertüre

Zubereitung

1. Für die falschen Bounty-Kugeln die gezuckerte Kondensmilch und die Kokosette in eine Schüssel geben und gründlich miteinander verrühren. Die Schüssel anschließend ca. 1,5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

2. Nun aus der Kokos-Masse ca. 20 g schwere Bällchen formen. Tipp: Sollte die Masse zu sehr an den Händen kleben, einfach die Hände leicht mit Wasser befeuchten.

3. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Brettchen legen und weitere ca. 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

4. Derweil die Zartbitter- und die Vollmilch-Kuvertüre über einem heißen Wasserbad temperieren.

5. Nun die Kokos-Bälle in die Schokolade tauchen und gut abtropfen lassen.

6. Diese letztendlich wieder auf ein Stück Backpapier ablegen und trocknen lassen. Die Masse ergibt ca. 28 Stück und sollte stets kühl gelagert werden.

Tipp

Wem die Schokolade für die falschen Bounty-Kugeln zu dickflüssig ist, kann zusätzlich beim Temperieren ca. 2-3 g Kokosfett hinzufügen.