Kokos-Schneebällchen mit weißer Schokolade

Die Kokos-Schneebällchen mit weißer Schokolade sind eine süße Leckerei, der man kaum widerstehen kann. Wegen ihres Aussehens ist das Rezept vor allem im Winter beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 1,6 h

Gesamtzeit: 2,1 h

Zutaten

350 g	Kokosflocken
120 ml	Kondensmilch
50 ml	Kokosöl
350 g	Schokolade (weiße)

Zubereitung

1. Für Kokos-Schneebällchen mit weißer Schokolade die Kokosraspeln mit der gezuckerten Kondensmilch und dem Kokosöl verrühren. Mit Frischhaltefolie abdecken und für 15-20 Minuten kalt stellen.

2. Aus der Kokosmasse mit angefeuchteten Händen kleine Kugeln formen. Die Kugeln auf eine mit Backpapier ausgelegte Platte legen und diese 15-20 Minuten in das Gefrierfach legen. Währenddessen einen Topf mit Wasser erhitzen.

3. Die weiße Schokolade über dem Wasserbad schmelzen lassen, dabei gelegentlich Umrühren, bis sie zu einer glatten Masse geworden ist. Die Kokoskugeln einzeln auf eine Gabel spießen und in die Schokolade tauchen. Abtropfen lassen und zurück auf das Backpapier legen.

4. Die mit Schokolade überzogenen Kugeln weitere 30-45 Minuten in das Gefrierfach legen. Vor dem Servieren herausnehmen und auf Raumtemperatur bringen lassen.

Tipp

Die Kokos-Schneebällchen mit weißer Schokolade sind - eingefroren im luftdicht verschlossenen Behälter - mehrere Wochen lang haltbar.