

Kokos-Schneebälle

Die Kokos-Schneebälle sehen nicht nur toll aus und schmecken lecker, das Rezept hierfür ist auch für Anfänger kein Problem.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

2 Tassen	Kokosraspeln
2 TL	Kokosöl (geschmolzenes)
3 EL	Ahornsirup
2 EL	Kokosmilch (ungesüßtes)
0.5 TL	Vanilleextrakt
0.5 TL	Zimt
0.25 TL	Meersalz

Zubereitung

1. Für die Kokos-Schneebälle etwas mehr als die Hälfte der Kokosraspeln mit dem Kokosöl kräftig (am besten mit dem Handrührgerät) verrühren. Die Masse soll eine pastenähnliche Konsistenz bekommen.
2. Dann den Ahornsirup, die Kokosmilch, Vanille-Extrakt, Zimt und Salz dazugeben und alles gut verrühren. Einige Kokosflocken beiseitestellen und die restlichen Kokosflocken unter den Teig heben.

3. Aus dem Kokosteig mit angefeuchteten Händen walnussgroße Kugeln formen und diese in den restlichen Koksflöcken wälzen. Für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Vor dem Servieren auf Zimmertemperatur bringen.

Tipp

Die Kokos-Schneebälle schmecken wunderbar zu Beerenobst und Schokolade.