Kokos-Schokoladen-Bonbons

Dieses Rezept lässt das Herz von Naschkatzen höher schlagen: Den Kokos-Schokoladen-Bonbons kann kaum jemand widerstehen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 Tasse	Kristallzucker
0.25 Tassen	Wasser
1 EL	Traubenzucker
0.5 kg	Kokosraspeln
0.5 kg	Schokolade (zum Schmelzen)

Zubereitung

1. Für die Kokos-Schokoladen-Bonbons zunächst das Wasser mit Zucker und Traubenzucker in einem Topf erhitzen. Unter ständigem Rühren Kokosraspeln hinzufügen und so lange weiterrühren, bis eine klebrige Masse entsteht.

2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit einem Teelöffel aus der Masse kleine Bonbons formen. Abkühlen lassen. Währenddessen einen kleinen Topf mit Wasser erhitzen.

3. Die Schokolade in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen lassen. Die Kokos-Bonbons nacheinander in die Schokolade tauchen oder sie mit der Schokolade überziehen. Abtropfen und abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Wer möchte, kann die Kokos-Schokoladen-Bonbons außen herum auch noch einmal mit Kokosraspeln bestreuen.