Kokoskugeln

Mit diesem Rezept gelingen die Kokoskugeln ganz einfach. Die leckeren Pralinen schmecken besonders zu Weihnachten aber auch sonst das ganz Jahr.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

250 g	Zartbitterkuvertüre
100 g	Staubzucker
2 Packungen	Vanillezucker
50 g	Maisstärke
3 EL	Rum
200 g	Kokosfett (zimmerwarm)
100 g	Kokosflocken

Zubereitung

1. Für die **Kokoskugeln** die Zartbitterkuvertüre fein reiben. Zusammen mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer gut verrühren. Die Masse für 30 Minuten im Kühlschrank kühl stellen.

2. Die Masse zu Kugeln formen und rollen und danach in Kokosflocken wälzen. In Keksdosen legen und kühl aufbewahren.

Tipp

Die Kokoskugeln kann man auch einzeln in Pralinenpapier legen und so kühl lagern.