

Kokoskugeln

Eine Komposition aus feinsten Zutaten wie Schokolade, Honig und Haselnüssen. Das Rezept für Kokoskugeln am besten gleich ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 5,4 h



Zutaten

| | |
|---------------|---------------------------------------|
| 150 g | Haselnüsse (gerieben) |
| 150 g | Schokolade (gerieben) |
| 150 g | Akazienhonig |
| 2 cl | Rum |
| Nach Belieben | Kokossette (zum Wälzen) |

Zubereitung

1. Die Kokoskugeln schmecken nicht nur sehr gut, sie sehen auch wunderschön aus. Hierfür zuerst in einer Schüssel den Honig, Haselnüsse, Rum und die Schokolade vermengen, das Ganze einige Stunden ziehen lassen.
2. Nun mit befeuchteten Händen aus der Mischung gleichgroße Kugeln formen. Anschließend die Kugeln in Kokossette wälzen. Vor dem Servieren einige Stunden auf einem Rost gut trocknen lassen. Sehr hübsch sehen die Kugeln aus, wenn sie in bunte Papierförmchen gesetzt werden.

Tipp

Weißer Schokolade eignet sich ebenfalls sehr gut für die Kokoskugeln.