

Mandelbällchen á la Raffaelo

Die Mandelbällchen à la Raffaelo sind für Kokosliebhaber ein besonderer Leckerbissen. Dieses Rezept ist ein Gedicht.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,2 h



Foto: FamBieneck

Zutaten

O Tulk au	Mallaharan Balahara
2 Tuben	Milchmmädchen
300 a	Kokosraspeln
300 g	Nokosiaspeiii
25 Stk.	Mandelkerne
1 Stk.	Kuvertüre (dunkle)

Zubereitung

- 1. 2 Tuben Milchmädchen mit 250 g Kokosflocken in einer Schüssel vermengen. Mit leicht angefeuchteten Händen aus der Masse 25 Kugeln formen und in jeder Kugel eine Mandel drücken.
- 2. Nun die Kugeln in den restlichen Kokosflocken rollen und die im Wasserbad flüssig gemachte Kuvetüre mit einer Gabel verzieren. Alles 2 Stunden an der Luft trocknen lassen. Diese Raffaelo ähnlichen Mandelbällchen sind eine Woche haltbar und werden im Kühlschrank aufbewahrt.

Tipp

Die Mandelbällchen à la Raffaelo mit einer frischen Minze dekorieren.