

Mandelbällchen á la Raffaello

Die Mandelbällchen à la Raffaello 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

2 Tuben	Milchmmädchen
300 g	Kokosraspeln
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 Kuvertüre mit einer Gabel verzieren. Alles 2 Stunden an der Luft trocknen lassen. Diese Raffaello ähnlichen Mandelbällchen sind eine Woche haltbar und werden im Kühlschrank aufbewahrt.

Tipp

Die Mandelbällchen à la Raffaello mit einer frischen Minze dekorieren.