

# Raffaello-Kugeln

Die Raffaello-Kugeln sind ein schönes Mitbringsel, das immer gut ankommt. Das Nachbacken macht mit diesem einfachen Rezept auch den Kindern Spaß.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

90 g	Kokosfett
300 g	<a href="#">Schokolade</a> (weiß)
200 g	<a href="#">Schlagobers</a>
200 g	Kokosette
1 Packung	Mandelkerne (geschält)
60 g	Kokosette (zum Wälzen)

## Zubereitung

1. Die **Raffaello-Kugeln** nach diesem Rezept selbst zubereiten. Weiße Schokolade in kleinere Stücke zerbrechen und über einem heißen Wasserbad mit Kokosfett langsam erhitzen, bis diese sich vollständig aufgelöst hat. Achtung: Die weiße Schokolade darf nicht zu stark erhitzen. Nach dem Schmelzen vom Herd nehmen.
2. Im nächsten Schritt Schlagobers und Kokosette in die flüssige Kokosfett-Schokoladenmasse einrühren. Im Anschluss daran abkühlen lassen.
3. Kurz vor dem Festwerden dieser Masse einen Teil in die Hand nehmen. Eine Mandel darauf positionieren, diese mit der Masse umschließen und eine Kugel formen. Diesen Vorgang wiederholen, bis die Masse verbraucht ist.
4. Etwas Kokosette in eine Schale geben und die Kugeln nacheinander darin wälzen. Anschließend auf Servierplatten anrichten.

## Tipp

Die Raffaello-Kugeln auf der nächsten Kaffeetafel reichen.