

Weißer Kokoskugeln

Die süßen exotischen weißen Kokoskugeln schmecken perfekt zur Weihnachts- und Adventzeit. Ein schokoladiges Rezept für Erwachsene.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

| | |
|-------------|-------------------------------|
| 250 g | Weißer Schokolade |
| 2 Packungen | Vanillezucker |
| 100 g | Staubzucker |
| 50 g | Maisstärke |
| 3 EL | Kokoslikör |
| 200 g | Kokosfett (zimmerwarm) |
| 100 g | Kokosraspeln |

Zubereitung

1. Für die **Weißer Kokoskugeln** Staubzucker, Vanillezucker, Maisstärke, Kokoslikör und Kokosfett in einer Schüssel mit dem Handrührer vermischen. Weißer Schokolade fein reiben zur Masse geben und durch kneten. Die Teigmasse 30 Minuten in den Kühlschrank stellen und rasten lassen.
2. Mit den Händen kleine Kugeln formen und in Kokosraspeln wälzen. Trocknen lassen und gut gekühlt in Keksdosen lagern.

Tipp