

Kokoskugeln



Zutaten:

150 g Kokosraspel

200 g gesüßte Kondensmilch (z.B. Milchmädchen)

30 g Kokosfett

Wer möchte: 2 cl Aprikosengeist



Zubereitung

150 g Kokosraspel in einer Pfanne (ohne Öl), bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten anrösten.

30 g Kokosraspel für später beiseitestellen.

Die restlichen 120 g Kokosraspeln in einem Mixer kurz mixen.

In einem Topf die Kondensmilch, das Kokosfett und eventuell den Aprikosengeist erhitzen. Die gerösteten 120 g Kokosraspeln hinzugeben, umrühren und alles ca. 4 Stunden abkühlen lassen. Tipp: Oder den Topf in kaltes Eiswasser stellen und die Masse rührend abkühlen.

Aus der Kokosmasse kleine Kugeln formen und in Kokosraspeln wälzen.

Tipp: Wer möchte, kann die Kokoskugeln auch in geschmolzene Schokolade tauchen und auf Backpapier festwerden lassen.