Selbstgemachte Kokospralinen mit Mandelkern

Zutaten

Menge	
100 g	weiche Butter
3 EL	Orangensaft
50 g	Mandeln ganz, blanchiert
300 g	weiße Schokolade
1 Pck.	Vanillinzucker
200 g	Kokosraspel
70 g	Puderzucker

Rezeptinfo

Zutaten für 25 Portionen
Zubereitungszeit: 20 Min. + 30 Min. Kühlzeit

pro Portion: 913 kJ, 218 kcal, 12 g Kohlenhydrate, 1,7 g Eiweiß, 13 g Fett, 11 mg Cholesterin, 0,2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €

veggie schnell

Zubereitung

Falls du gerade etwas Sommerstimmung brauchst oder einfach Lust auf etwas Süßes hast, solltest du unbedingt unsere selbstgemachten Kokosbällchen ausprobieren! Die Kokosbällchen bestehen aus einer Art Buttercreme, welche mit weißer Schokolade, Orangensaft und Kokosraspeln vermengt wird. Die Buttercreme wird dann zu kleinen Bällchen geformt, in denen jeweils noch eine ganze Mandel versteckt wird. Damit du die selbstgemachten Kokospralinen auch gut essen kannst, werden die Bällchen nach dem Auskühlen in Kokosraspeln gewälzt. Spätestens jetzt sollte dir das Wasser im Mund zusammenlaufen und du solltest das Rezept für unsere Kokosbällchen direkt nachmachen! So einfach funktioniert's:

Step 1:

Zuerst kannst du die Schokolade hacken und in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen. Dann mit einem Handrührgerät die Butter mit dem Vanillinzucker und Puderzucker cremig rühren. Nun die flüssige Schokolade langsam einrühren. Den Orangensaft und 100 g Kokosraspel dazugeben. Alles miteinander verrühren und zugedeckt im Kühlschrank für ca. 30 Minuten stehen lassen.

Step 2:

Anschließend nimmst du mit einem Teelöffel etwas Creme und formst mit den Händen eine Kugel daraus. Dann steckst du eine Mandel in die Mitte und verschließt das Ganze wieder. Dann die restlichen Kokosraspel auf einen Teller streuen und die Kugel durch die Raspel rollen. Diesen Schritt für die ganze Masse wiederholen. Die Kokosbällchen schmecken am besten kalt aus dem Kühlschrank.