

Kakao-Kokos-Kugeln

Reicht für

20 - 25 Stück

Zutaten

100g Kakaobutter oder Kokosfett

30 g Kakao

70 g Kokosraspeln

50 g Haferflocken

25 g Buchweizenmehl

30 g Zucker

Zubereitung

Das Kakaobutter bzw. das Kokosfett schmelzen, 50 g Kokosflocken sowie die restlichen Zutaten dazugeben und gut verrühren.

Die Masse muss formbar, aber noch etwas kleberig, sein. Sollte sie zu weich sein, dann 30-45 Minuten lang in den Kühlschrank stellen.

Mit Hilfe eines Teelöffels kleine Stückchen von der Kakaomasse abstechen und zu kleinen Kugeln formen.

20 g Kokosflocken auf einen kleinen Teller geben und die Kugeln darin wälzen.

Die Kakao-Kokos-Kugeln vor dem Servieren für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

haltbar machen

im Kühlschrank aufbewahren

Zubereitungszeit

Vorbereitung: 10 Minuten

1. Kühlung: 30-45 Minuten

Formen der Kugeln: 15 Minuten

2. Kühlung: mindestens 30 Minuten