

Kokos-Vanillekugeln

Ob zum Tee, Kaffee oder Winterpunsch... Diese Kokos-Vanillekugeln schmecken immer. Zuvor gut gekühlt aus dem Kühlschrank schmecken sie am besten. Nach belieben lassen sie sich noch mit Rum-Aroma oder Bittermandelöl verfeinern. Probiert's aus!

50 g Zucker

1/4 Vanilleschote **8 Sek./Stufe 10** mahlen.

300 g weiße Schokolade hinzu und **10 Sek./Stufe 8** zerkleinern.

100 g weiche Butter

30 g O-saft

160 g Kokosraspel dazu und **1:30 Min./Teigknetstufe** vermengen.

Nun das ganze für 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Im Anschluss aus der Masse kleine Kugeln formen, in Kokosraspel wälzen und bis zum Verzehr kühl stellen.

Genussvolle Momente wünscht **Rina Wilken**
www.genusswelt-wilken.de