



Kokosbällchen

PORTION: 8 BÄLLCHEN

ZUTATEN:

- 80 g Kokosmus
- 42 g Kokosraspeln & etwas mehr zum Rollen
- 40 g Ahornsirup
- 8 ganze Mandeln (optional)



TIPP:

Die restlichen Bällchen lassen sich hervorragend im Kühlschrank lagern!

ZUBEREITUNG:

1. Gib das geschmolzene Kokosmus zusammen mit den Kokosraspeln und dem Ahornsirup in eine Schüssel und verrühre die Zutaten zu einer Masse.
2. Stell die Schüssel anschliessend für ungefähr 5 - 10 Minuten ins Gefrierfach, damit die Masse sich verfestigt.
3. Im Anschluss formst du mit deinen Händen etwa 8 gleich grosse Bällchen.
4. Wenn du magst, kannst du in jedes Kokosbällchen optional eine Mandel hereindrücken.
5. Zum Schluss werden die Bällchen noch in den übrig gebliebenen Kokosraspeln gerollt. Jetzt kannst du sie geniessen!