



WEISSE KOKOSKUGELN

QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicher



15



leicht

ZUTATEN FÜR 30 STÜCK

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

200 g Weiße Schokolade

50 g Butter

80 g Kokosette

4 TL Kokosnusslikör

30 Stück Mandeln, geschält

100 g Kokosette, zum Wälzen

ZUBEREITUNG

1. Schokolade und Butter gemeinsam im warmen Wasserbad schmelzen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Schokolade-Butter-Mischung, 80 g Kokosflocken und Kokoslikör dazugeben und gut vermischen.
3. Die Masse kühlen, bis sie fest und formbar ist.
4. Von der Masse mit einem Teelöffel jeweils eine kleine Menge abstechen, 1 Mandel hineingeben und mit leicht feuchten Händen zur Kugel formen.
5. In den restlichen Kokosflocken wälzen. Gekühlt aufbewahren.