Rezept

Mandel-Kokos-Bällchen

Ein Rezept von Mandel-Kokos-Bällchen, am 26.04.2024

Zutaten

300 g	Mehl
100 g	Kokosflocken
	Salz
250 g	weiche Butter
3 EL	Kokosflocken zum Bestreuen
100 g	gemahlene Mandeln
1	Tonkabohne
100 g	Zucker
100 g	weiße Schokolade

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 80 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Mandeln und Kokosflocken in eine große Schüssel geben. Die Tonkabohne auf einer Muskatreibe darüberreiben. 1 Prise Salz, den Zucker und die Butter in kleinen Würfeln dazugeben. Alles mit den Händen zügig und dennoch gründlich zu einem glatten Teig kneten.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig mit den Händen zu knapp walnussgroßen Kugeln formen und mit etwas Abstand auf das Blech setzen. Die Bällchen im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Sie sollen hell bleiben und nicht bräunen.

3. Die Schokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die gebackenen Bällchen in die flüssige Schokolade tauchen, sofort mit Kokosflocken bestreuen und auf Backpapier trocknen lassen.