

Rezept

Weisse Kokoskugeln

Ein Rezept von Weisse Kokoskugeln, am 18.12.2025

Zutaten

3 EL Kokosmus

375 g Kokosraspel

70 g Birkenzucker

Salz

3 EL Kokosöl

1/4 l Kokosmilch

2 TL Vanillepulver

Außerdem:

50 g Kokosraspel zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal | **Haltbarkeit** Luftdicht verschlossen und gekühlt etwa 2 Wochen

Zubereitung

1. Das Kokosmus und das Kokosöl in einer Schüssel in einem warmen Wasserbad schmelzen lassen. 250 g Kokosraspel im Blitzhacker fein mahlen. Das Kokosmehl mit den restlichen Kokosraspeln in einer Schüssel mischen.
2. Die Kokosmilch, den Birkenzucker, das Vanillepulver und 1 Prise Salz im Blender mixen. Die Kokosmus-Kokosöl-Mischung unter ständigem Mixen langsam einfließen lassen.
3. Die Kokosraspel- mit der Kokosmilchmischung in einer Schüssel verrühren. Die Kokosmasse im Kühlschrank etwa 30 Min. fest werden lassen.
4. Die Kokosraspeln in ein Schälchen geben. Aus der Kokosmasse mit der Hand Kugeln von etwa 3 cm Ø formen und in den Kokosraspeln wälzen. In einer verschlossenen Box sind die Schneeflöckchen im Kühlschrank etwa 2 Wochen haltbar.