



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Kokosbällchen

Rezept von Hannah kocht einfach Foto aus Brigitte.de

Zutaten

Kokosraspeln

Honig

Mandeln

250 Gramm Magerquark

50 Gramm Mandeln (gerieben)

20 Gramm Kokosflocken

1 Stück Vanilleschoten



Zubereitung

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausholen.

Dann den Quark, die geriebenen Mandeln, Kokosflocken, den Honig und das Vanillemark in einer Schüssel vermischen und zu kleinen Kugeln formen. Für den Extrakick könnt ihr in jede Kugel noch eine Mandel stecken.

Jetzt wälzt ihr die fertigen Kugeln in den Kokosraspeln. Nun könnt ihr sie entweder gleich naschen oder für eine Stunde kaltstellen und dann genießen.

Das Konfekt in Pralinenhülsen setzen.