

REZEPTE FÜR DIE ADVENTS

zeit

KOKOS-SCHNEEBÄLLCHEN

250 g Butter
1 EL Honig
200 g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Ei
400 g Mehl
1 Prise Salz
1 TL Backpulver
200 g Kokosraspel
300 g weiße Kuvertüre



Ofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter, Honig, Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig rühren. Ei zugeben und gut verrühren. Mehl mit Backpulver vermengen und unterrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. 100 g Kokosraspeln zugeben und kneten.

Aus dem Teig haselnussgroße Bällchen formen und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

12 bis 15 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Die Bällchen abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Kuvertüre temperieren. Die Bällchen kurz in die Schokolade tauchen und sofort mit den restlichen Kokosraspeln bestreuen.

DAS BIERINGER.

kochen. genießen. wohlfühlen.

www.das-bieringer.de

info@das-bieringer.de

08572/96726-14