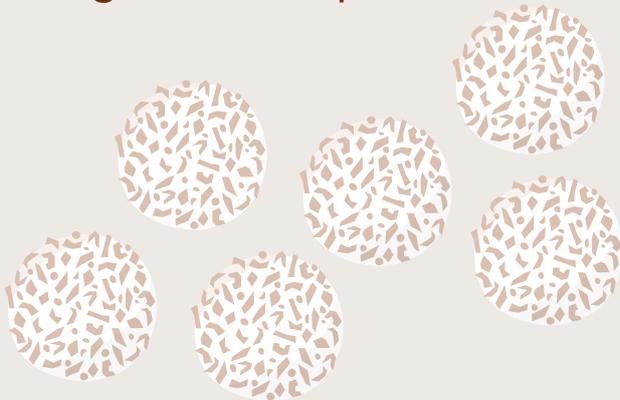


VEGANE KOKOS-BÄLLCHEN

Zutaten (ca. 20 Bällchen)

- 70 g Kokosöl
- 140g Kokosmus (oder Kokosbutter)
- 40g Mandelmus (oder Cashewmus)
- 40 g Agavendicksaft
- 80 g Kokosraspeln



ZUBEREITUNG (CA. 40 MIN.)

- Das Kokosöl, Kokosmus und Mandelmus (oder Cashewmus) in eine hitzebeständige Schüssel geben und über einem Wasserbad (oder in der Mikrowelle) schmelzen. Den Agavendicksaft und 40g Kokosraspeln einrühren.
- Die Masse für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit sie fester wird.
- Sobald die Masse fest genug ist, mit den Händen Bällchen formen. Anschließend in Kokosraspeln wälzen.
- Die Kokos-Bällchen am Besten gekühlt genießen.
- Die Kokos-Bällchen können bis zu 1 Woche im Kühlschrank gelagert oder für eine längere Lagerung eingefroren werden.