

Kokos-Keks-Kugeln

Zutaten (ca. 20 Stück):

- 50 g Löffelbiskuits
- 1 EL Rum
- 150 g weiße Schokolade
- 50 g Sahne
- 30 g Kokosraspel

Anleitung:

1. Die Löffelbiskuits entweder in einen Gefrierbeutel stecken, verschließen und mit dem Nudelholz so lange bearbeiten, bis daraus feine Brösel geworden sind. Oder die Biskuits im elektrischen Blitzhacker fein mahlen. Biskuits in eine Schüssel füllen und den Rum darüberträufeln, verrühren.
2. Die Schokolade fein hacken und zusammen mit der Sahne in eine kleine Metallschüssel geben. Die Schüssel über ein heißes Wasserbad hängen und die Schokolade ganz langsam unter Rühren in der Sahne schmelzen.
3. Sobald sich Schokolade und Sahne zu einer samtigen Creme (Ganache) verbunden haben, über die Kekse geben und alles zu einer homogenen Masse verrühren. Abgedeckt im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kühlen, bis die Masse fest ist und sich gut verarbeiten lässt.
4. Die Kokosraspel in einen tiefen Teller oder eine kleine Schüssel geben. Nach und nach mit einem Teelöffel kleine Portionen von der Schoko-Keks-Masse abstechen, zügig zwischen den Handflächen zu Kugeln formen und sofort in den Kokosraspeln wälzen, bis sie rundum damit bedeckt sind.
5. Die Kokos-Keks-Kugeln im Kühlschrank fest werden lassen. Dann in luftdicht schließende Behälter

schichten und bis zum Verschenken im Kühlschrank aufbewahren.

Quelle: <http://kuechengoetter.de>