

Kokos - Carob - Praliné

Kategorien: Pralinen, Konfekt

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Geraspelte Kokosnüsse
5	Essl.	(= 5 Esslöffel) Rohzucker
5	Essl.	Carob
2	Essl.	Mandelpurée
2	Essl.	Margarine
1/2-1	Essl.	Ingwerpulver
8	Essl.	Warmes Wasser

Anleitung:

Zuerst Zucker im warmen Wasser auflösen. Dann alles andere dazugeben. Alles gut vermischen und zu ca. 2 cm grossen Kugeln formen. Gekühlt aufbewahren. Variation: Geriebene Mandeln statt Kokosraspel verwenden. Damit die Kugeln nicht zu feucht werden, kann man auch ca. 3 EL frisch gemahlene Dinkelmehl daruntermischen.

Tip: Damit die Kugeln noch schöner aussehen, kann etwas Kokosraspel bzw. Mandeln oder Carob zu Beginn auf die Seite gelegt werden, um die fertigen Pralinés darin zu rollen.