

Kokos - Nuss - Bonbons

Kategorien: Konfekt, Kokos, Pralinen

Zutaten für: 1 Rezept

1 1/2	Tassen	Zucker
1/2	Tasse	Milch
2	Teel.	Butter
1/3	Tasse	Kokosflocken
1/2	Teel.	Vanillezucker

Anleitung:

Die Butter in einer Kasserolle zergehen lassen. Den Zucker und die Milch zugeben und rühren, bis der Zucker zergangen ist. Zum Kochen bringen und 12 Min. weiterkochen. Vom Feuer nehmen, die Kokosflocken und Vanille zugeben. Schaumig schlagen, bis es an den Rändern fest zu werden beginnt. In ein mit Butter bestrichenes Blech gießen. Leicht abgekühlt in Quadrate schneiden. An Stelle von Kokosflocken können auch 1/2 Tasse geschnittene Nüsse genommen werden.