



Kokos Brownie Cake Balls

Zutaten

60 g Kokosmehl

3 Esslöffel Kakaopulver

80 g Kokosmus

45 g Dattelsirup

Etwas Wasser

vegane Zartbitterschokolade für die Glasur

Kochzeit: 1 h 30 min

Gesamtzeit: 1 h 30 min

Portionen: 4

Zubereitung

1.

Vermenge das Kokosmehl gründlich mit dem Kakao.

2.

Füge das Kokosmus und den Dattelsirup hinzu und verrühre alle Zutaten miteinander.

3.

Sobald sich die Zutaten verbunden haben, verknete sie mit den Händen. Sollte die Masse zu krümelig sein, füge etwas Wasser hinzu.

4.

Nimm ein kleines Stück von der Masse ab und forme daraus eine kleine Kugel. Wiederhole diesen Schritt so lange, bis du den Teig vollständig in Kugeln verzaubert hast.

5.

Schmilz die vegane Zartbitterschokolade über dem Wasserbad. Tauche die Kugeln in die geschmolzene Schokolade & stelle sie zum Auskühlen für circa eine Stunde in den Kühlschrank.

6.

Sobald die Schokoladenglasur ausgehärtet ist, kannst du deine Kokos Brownie Cake Balls vernaschen.

Govinda Geheimtipp: Wenn du möchtest, kannst du die Kokos Brownie Cake Balls noch in Kokosraspeln wälzen, wenn die Schokolade noch nicht vollständig ausgehärtet ist.