



## Kokos-Schneebällchen

### Zutaten

4 Esslöffel Kokosöl

130 g Kokosmus

4 Esslöffel Erdmandelcreme

3 Esslöffel Dattelsirup

120 g Kokosraspeln

1 Pack blanchierte Mandeln

---

**Kochzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 30 min

**Portionen:** 1

---

### Zubereitung

1.

Schmelz das Kokosöl, das Kokosmus und die Erdmandelcreme im Wasserbad und verrühre alles gut miteinander.

2.

Gib anschließend den Dattelsirup und 40 g Kokosraspeln hinzu und verrühre alles zu einer homogenen Masse.

3.

Lasse die Kokoscreme ca. 10 Minuten im Gefrierfach fest werden, damit du sie anschließend besser formen kannst.

4.

Fülle die restlichen Kokosraspeln in eine Schüssel, in der du die Bällchen gut wälzen kannst.

5.

Forme mit den Händen kleine Kugeln, drücke eine Mandel in die Mitte, wälze sie einmal in den Kokosraspeln, forme sie nach und wälze sie ein 2. Mal in den Kokosraspeln.

Du kannst sie direkt vernaschen oder im Kühlschrank aufbewahren.