



Kokos-Minis

Description

Diese kleinen Kokos-Minis sind mit einem Haps im Mund und schmecken soooo lecker! Kokos und weiße Schokolade – das kann nur gut werden, oder? Das Rezept reicht für ca. zwei Bleche der Cakepop und Donuthole-Form.

ZUTATEN

- **400ml** Kokosmilch (aus der Dose)
- **80ml** Öl
- **1 Pck.** Vanillezucker
- **100g** Zucker

- **250g** Mehl
- **100g** Kokosraspeln
- **30g** Speisestärke
- **2 TL** Backpulver
- **200g** weiße Schokolade
- Kokosraspeln zum Verzieren

Schritt für Schritt

Schritt 1

Kokosmilch, Öl, Vanillezucker und Zucker miteinander vermischen.

Schritt 2

Mehl, Kokosraspeln, Speisestärke und Backpulver hinzufügen. Zu einer homogenen Masse vermischen (nur so lange, bis die Zutaten miteinander verbunden sind).

Schritt 4

Nun den Teig mit einem kleinen Portionierer gleichmäßig auf die Mulden verteilen. Der Teig reicht für zwei Bleche.

Schritt 5

Bei 175 Grad Umluft im mittleren Einschub im vorgeheizten Backofen für 12-13 Minuten backen. Vor dem Entnehmen die Stäbchenprobe machen.

Schritt 6

Die Bällchen ca. 5 Minuten in der Form abkühlen lassen und anschließend aus der Form stürzen. Nach dem vollständigen Abkühlen die Schokolade schmelzen, die Kokos-Minis mit der oberen Hälfte in die Schokolade tauchen und in den Kokosraspeln wälzen. Schokolade abkühlen lassen und kalt genießen. Wir essen sie am liebsten direkt aus dem Kühlschrank.

Mehr Rezeptideen



Kartoffelsuppe

Okt. 5, 2022 | [Hauptspeise](#), [Ofenmeister](#), [Vegan](#)

Zum Rezept [Leckere, deftige Kartoffelsuppe](#). Perfekt im Herbst zu Dampfnudeln oder Zwetschkuchen - so essen wir es in der Pfalz. Zutaten 1kg Kartoffeln vorw. festkochend 1 Stange Lauch 2 Karotten 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe 1L Gemüsebrühe Salz, Pfeffer optional: einen...



Baked Brie

Aug. 11, 2022 | [1 Liter emaillierter Gusseiserner Baker](#), [Air Fryer](#)

Zum Rezept Cremiger Käse mit süßer Note und leckeren Mandeln für den Crunch - diese Leckerei müsst ihr unbedingt mal ausprobieren! Zutaten 1 Brie Käse (250g) 50g gehobelte Mandeln 100g brauner Zucker 1 EL Feigensenf von @edelschmaus_offiziell Schritt für Schritt Schritt...



Pellkartoffeln aus dem Ofen

Aug. 11, 2022 | [Beilagen](#), [Kleiner Zaubermeister](#), [Ofenmeister](#)

Zum RezeptLeckere Kartoffeln als Beilage aus dem Ofen. Perfekt wenn ihr z.B. sowieso den Ofen anhabt während ein Brot bäckt oder die Hauptspeise im Ofenmeister gart. Der kleine Zaubermeister passt perfekt neben den Ofenmeister. Die Pellkartoffeln könnt ihr im Grunde...