



KOKOS-SCHOKO-KUGELN

AUS NORWEGEN
VON ANTONIA STAHL



ZUBEREITUNGSZEIT: 60 MINUTEN
CA. 90 STÜCK

ZUTATEN

200 g Butter
25 g Kokosfett
200 g Schokolade, Kochschokolade
200 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 EL Rum
100 g Kokosraspeln

ZUBEREITUNG

Butter und Kokosfett bei geringer Hitze etwas zergehen lassen, Kochschokolade in Stücken dazugeben und unter Rühren alles schmelzen lassen. Puder- und Vanillezucker einrühren, dann den Rum gut untermischen.

Die noch ziemlich flüssige Masse für ca. 2 bis 3 Std. in den Kühlschrank stellen, dabei anfangs ein- bis zweimal umrühren.

Sobald die Masse ganz fest ist, kleinen Kugeln formen und in den Kokosflocken wälzen. Bis zum Verzehr kühl lagern.



Antonia Stahl, Praktikantin am
Sta. Katarinahjemmet in Oslo, Norwegen
2019/2020

„Die Kokos-Schoko-Kugel werden jedes Jahr für die Weihnachtszeit im Katarinahjemmet zubereitet. So durften auch Claire und ich an mehreren Abenden in der Küche beim Formen mithelfen. Bei den Studentinnen und Gästen sind sie ein echter Renner.“