

Kokosbällchen Allergenfrei



Zutaten

200 ml Kokosmilch
2-3 EL Maisgrieß gehäuft
1 TL Kokosöl gehäuft, kalt, fest
40 g Vollrohrzucker alternativ: 40 ml Reissirup
3 EL Kokosraspeln + zum Wälzen

Zubereitung

1. Die Kokosmilch aufkochen lassen und den Grieß mit dem Schneebesen einrühren. Kurz auf kleinster Hitze köcheln lassen und dabei ständig rühren, anschließend vom Herd nehmen.
 2. Kokosöl und Zucker oder Reissirup unterrühren, die Kokosraspeln dazu mischen und die Masse zum Auskühlen 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
 3. Mit den Händen kleine Kugeln mit einem Durchmesser von 2-3 cm formen, diese in Kokosraspeln wälzen und in kleine Papierförmchen oder auf einen Teller setzen. Bis zum Genießen noch kühl stellen.
 4. Tipp: Die köstlichen Kokosbällchen können auch noch zusätzlich mit Schokolade verziert werden. Dazu werden mit flüssiger Kuvertüre kleine Spritzer auf den Kokosbällchen verteilt.
-