

Bountykugeln



Foto von Lisa Smile

Rezept von Viktorias Kitchen Secret, von Lisa Smile ausprobiert und auf CC umgewandelt:

Für alle, die sich den Sommer nach Hause holen möchten hier das Rezept:

Zutaten:

200g Kokosraspeln

200g weisse Schokolade

100g Schlagobers / Sahne

30g Butter

Rum nach Geschmack

50g Staubzucker/Puderzucker

Etwas Vanilleextrakt oder geriebene Vanilleschote auch nach Geschmack

Schokoglasur zum Tunken.

Zubereitung:

Schlagobers, Vanille und Butter in die CC geben und erhitzen, ich habe die CC auf 50 Grad gestellt. Flexi Stufe 1.

Wenn die Masse schön warm ist (nicht aufkochen!) kommt die

gehackte weisse Schokolade hinein. Solange Rühren bis die Schoko aufgelöst ist. dann die Temperatur abstellen und Kokosraspeln, Staubzucker und Rum dazu schön rühren, bis alles gut vermischt ist.

Die Masse in eine kleine Schüssel geben und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen (ich hatte es fast 24h im Kühlschrank, hat nicht geschadet).

Wenn die Masse gut durch gekühlt ist, steche ich mit einem Kaffeelöffel kleine Kugeln ab und dreh sie schön rund. Wenn die Kugeln sehr weich sind, nochmal in den Kühlschrank zum Überkühlen stellen.

Im Anschluss in Schokoglasur tunken und dann geniessen.

Ich lagere die Bountykugeln immer im Kühlschrank, da schmecken sie noch besser.