

KOKOS-MANDEL BÄLLCHEN



ZUTATEN (für ca. 20 Kugeln)

- 1/2 Glas Nabio Kokos Tonka Aufstrich
- 1-2 EL Ahornsirup
- 4 große Kokos- oder Mandelkekse (80-110 g)
- 1 Prise Salz
- 20 Mandeln
- Ca. 50 g Kokosraspeln zum Wälzen

ZUBEREITUNG

1. Kekse mit den Fingern zerbröseln oder in einem Mixer grob zerkleinern.
2. Aufstrich, Kekse, Ahornsirup und Salz in einer Schüssel vermengen.
3. Die Masse in ca. 20 kleine Kugeln formen und in die Mitte eine Mandel stecken.
4. Die Kugeln in Kokosraspeln wälzen und kühl lagern.

