Mandel Kokos Bällchen

Zutaten:

300 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
100 g Kokosflocken
1 Prise Salz
100 g Zucker
250 g Butter
50 g weiße Schokolade
50 g braune Schokolade
3 Esslöffel Kokosflocken zum bestreuen

Backzeit ca. 15 min pro Blech bei 175 Grad.

Mehl, Mandeln und Kokosflocken in eine große Schüssel geben. 1 Prise Salz, den Zucker und die Butter in kleinen Würfeln dazugeben. Alles mit den Händen zügig und dennoch gründlich zu einem glatten Teig kneten.

Den Backofen vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig mit den Händen zu knapp walnussgroßen Kugeln formen und mit etwas Abstand auf das Blech setzen. Die Bällchen im Ofen ca. 15 min backen. Sie sollen hell bleiben und nicht bräunen.

Die Schokolade (weiße und braune getrennt) jeweils über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die gebackenen Bällchen in die flüssige Schokolade tauchen, sofort mit den Kokosflocken bestreuen und auf Backpapier trocknen lassen.