

Kokos-Mandel-Konfekt



Rezept für 40 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vanillezucker / Vanillinzucker	2 Pkg.
Mandeln	40 Stk.
Schankrum	3 Esslöffel
Butter	100 g
Staubzucker / Puderzucker	100 g
Kokosflocken / Kokosraspeln / Kokosette	100 g
Helle Kuvertüre / Weiße Schokoladeglasur	200 g

Zubereitung:

Schokolade im Wasserbad erweichen.

Butter mit Staubzucker, Schankrum, Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit Handmixer (Knethaken) vermengen, dann die erweichte Schokolade untermischen.

Im Anschluss die Masse etwa 40 Minuten kalt stellen.

In der Zwischenzeit die Mandeln ca. 3 Minuten überkochen, dann mit kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen.

Im nächsten Schritt werden die Mandeln mit der Masse umhüllt, kleine Kugeln geformt und diese in Kokosraspeln gewälzt und in Papiertütchen gesetzt.

Bei kühler Lagerung ist der Konfekt etwa 10 Tage haltbar.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1607-Kokos-Mandel-Konfekt.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at