

Mini-Bounty

Rezept:

1. Das Kokosöl in einem Topf schmelzen
2. 2 TL Kokosraspel zum Verzieren bei Seite stellen
3. Kokosraspel, Ahornsirup, Salz zum Kokosöl geben.
4. Die Zitrone halbieren und mit der Hand in die Masse pressen
5. Alles gut verrühren (mit dem Mixer oder mit einem Löffel)
6. entweder auf Backpapier oder in eine Pralinenform kleine Häufchen der Masse setzen.
Größe eines kleinen Teelöffels.
Dann für 30 Minuten in den Tiefkühler stellen.
7. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen
8. Die gefrorenen Kokosstücke aus der Form nehmen und rundum mit der Kuvertüre bestreichen.
Mit den restlichen Kokosraspeln bestreuen.
9. Die Kuvertüre trocknen lassen.

