

NO-BAKE VEGANE KOKOS KUGELN



Bei unserem internen Backwettbewerb hat unser Team nicht nur gezeigt, welche geheimen Talente in ihnen schlummern, sondern auch, wie vielfältig unsere Backzutaten einsetzbar sind.

Die vielen leckeren Rezepte möchten wir euch nicht vorenthalten, den Start macht dieses einfache Rezept für vegane no-bake Kokos Kugeln, das eine Kollegin aus der Produktentwicklung eingereicht hat.



Schwierigkeitsgrad
Einfach



Arbeitszeit
30 Minuten



Anlass
Backen



Zutaten für 25 Stück:

- 300 g Kokosraspeln
- 170 g biozentrale Kokosöl
- 120 g biozentrale Agavensirup
- 1 Päckchen biozentrale Vanillezucker
- 1 Päckchen biozentrale Zitronenschale gerieben
- 2 TL Zimt
- 2 EL Kakao

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

www.biozentrale.de

Seite 1 / 2

NO-BAKE VEGANE KOKOS KUGELN

Zubereitung

1. Das Kokosöl in einem kleinen Topf schmelzen.
2. Die Kokosraspeln in einen Mixer geben, das flüssige Kokosöl und den Agavensirup hinzufügen. Alles vermischen, bis eine homogene Masse entstanden ist.
3. Vanillezucker und geriebenen Zitronenschale dazugeben und vermengen.
4. Für die dunkle Variante: Einen Teil der Masse mit Zimt und Kakao mixen.
5. Von Hand oder mit einem Teelöffel gleichmäßige Kugeln formen.
6. Die fertigen Kugeln kaltstellen, bis sie schön fest geworden sind.
7. Die Schokolade gegeben falls mit etwas Kokosöl schmelzen. Die Kugeln eintauchen und zum Abtropfen und Erkalten auf ein Gitter stellen.

Du möchtest noch weitere Rezepte von unserem Backwettbewerb testen?

- Schoko Crossies
- Apfel-Spekulatius-Kuchen
- Elisenlebkuchen
- Lebkuchen-Mascarpone-Torte
- Vegane Erdnuss-Amaranth-Plätzchen

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

www.biozentrale.de

Seite 2 / 2