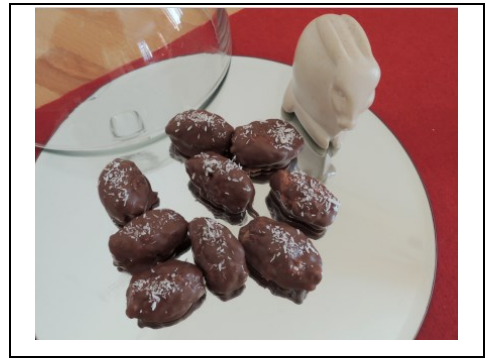


Rezept April 2013 - Trüffel-Kokos-Eier

Pralinen



Zutaten

- 150 g Milchreis
- 500 ml Kokosmilch (WL)
- 75 g Zucker (WL)
- 2-3 EL Kokoslikör oder Rum (WL)
- 200 g Vollmilch-Kuvertüre (WL)
- Etwas Kokosraspeln (WL)

So geht's

1. Reis, Kokosmilch und Zucker bei mittlerer Hitze unter ständigem Umrühren in ca. 20 Min. garen. den Topf vom Herd nehmen und Likör oder Rum dazugeben. Vollständig auskühlen lassen (mind. 2 Std.)
2. Aus dem kalten Milchreis mit angefeuchteten Händen walnussgroße Kugeln formen.
3. Für den Pralinenüberzug die Kuvertüre schmelzen, Reiskugeln oder in diesem Fall Eier mit einer Gabel eintauchen, auf Backpapier ablegen, mit Kokosraspeln bestreuen und auskühlen lassen.