

# Vegane Kokos-Kugeln mit Orangeat

etwa 30 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.

**Pralinenmasse:**

100 g Kokosraspel

80 g vegane weiße Schokolade

25 g Orangeat

50 g Dr. Oetker Creme VEGA

**Außerdem:**

etwa 20 g Puderzucker

## 1 Vorbereiten:

Kokosraspeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten und auf einem Teller erkalten lassen.

## 2 Pralinenmasse:

Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Orangeat sehr fein hacken und mit den erkalten Kokosraspeln in einer Schüssel mischen. Geschmolzene Schokolade und Creme VEGA hinzufügen und verrühren. Die Pralinenmasse mit Hilfe von 2 Teelöffeln in etwa 30 Portionen teilen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Brett setzen und 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

## 3 Die Portionen zu Kugeln formen, im gesiebten Puderzucker wälzen und bis zum Verzehr kühl aufbewahren.

### Tipp aus der Versuchsküche

- Gut gekühlt kann man das Konfekt etwa 1 Woche aufbewahren.