



Beeren-Kokos-Kugeln



Zutaten für 10 Kugeln:

- 60 g Beeren (frisch oder tiefgekühlt) oder Obst, was sich gut quetschen lässt)
- 50 bis 60 g Kokosraspeln
- Süße nach Wahl und Geschmack

Zubereitung:

1. Beeren / Obst mit einer Gabel zerquetschen.
2. Tiefkühlbeeren vorher im Topf erhitzen.
3. Obstbrei mit den Kokosraspeln vermengen, sodass sich eine festere Konsistenz ergibt.
4. Anschließend nach Geschmack etwas süßen.
5. Mit den Händen kleine Kugeln formen (eventuell noch einige Raspeln dazugeben).
6. Wer mag, kann die fertigen Kugeln zum Abschluss noch einmal in den Kokosraspeln wälzen.

Hält sich einige Tage im Kühlschrank..

