



Brasilien/ Brasil

Rezept für...		Kokosbällchen	
Zutaten für den Biscuit:	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 225 g Zucker ➤ 180 g Kokosraspeln ➤ 25 g Mehl ➤ 125 ml Wasser 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 4 Eigelb ➤ 1 TL Vanille-Extrakt ➤ Öl 	
Zubereitung:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wasser und Zucker in einem Kochtopf gut verrühren und bei mittlerer Hitze so lange kochen, bis ein dicker Sirup entsteht 2. zur Prüfung, ob der Sirup dick genug ist, lässt man einen Tropfen des Sirups in eine Schale mit kaltem Wasser fallen. Wird der Tropfen sofort fest, hat der Sirup die richtige Konsistenz 3. Eigelb und Mehl mit 2 EL Sirup vermengen und zu dem heißen Sirup geben 4. Kokosraspel dazugeben und alles bei schwacher Hitze so lange vermengen, bis ein dicker Brei entstanden ist 5. Vanilleextrakt dazugeben und den Topf vom Herd nehmen 6. sobald die Masse etwas abgekühlt ist, mit feuchten Händen kleine Bällchen rollen und auf ein geöltes Backblech setzen 7. bei 175° ca. 15 Min. backen. 		