



# Raffaellos

Die Mischung aus Kokos und Mandeln ist einfach himmlisch 😊

Das Rezept ist komplett glutenfrei, ohne Industriezucker, vegan und ganz einfach,

um in 15 Min. einen Vorrat von Raffaello im Kühlschrank zu haben.

Einmal vorbereitet sind die Kugeln super einfach in eine Tupperdose zu verpacken, und eine willkommene „Nebensache“ beim Kaffee 😊...

## Zutaten (für ca. 15 - 20 Stück):

- 6 EL weißes Mandelmus
- 5 EL Kokosraspel
- 3 EL gemahlene Mandeln
- Nach Belieben: ca. 2 EL Ahornsirup – braucht es meiner Meinung nach nicht, die Raffaellos sind auch ohne super lecker
- 1 Msp. Bourbon-Vanille
- Kokosraspel zum Wälzen
- Ca. 15 - 20 ganze Mandeln für den “Kern”

## Zubereitung:

Das Mandelmus mit den Kokosraspeln, den gemahlenden Mandeln und ev. der flüssigen Süße verkneten. Die Vanille zugeben und mit unterkneten.

Wenn die Masse zu feucht ist noch ein bisschen Kokosraspeln oder gemahlene Mandeln unterkneten.

Die Masse ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Anschließend aus der Masse mit einem Kaffeelöffel Portionen abteilen und jeweils eine ganze Mandel als “Kern” mit einschließen, bevor man Kugeln rollt. Die Masse sollte ca. 15 - 20 Kugeln ergeben – je nachdem wie groß man sie haben möchte.

Anschließend die Kugeln in Kokosraspeln wälzen und luftdicht verpackt in den Kühlschrank stellen. Die Kugeln halten sich ziemlich lange im Kühlschrank – wenn sie den nächsten Tag überhaupt überleben 😊