



## Sweet Maronen-Kokos-Kugeln



### Zutaten:

- 200 g Maronen
- 100 ml Kokosmilch (oder 50/50 ml Kokos I Mandelmilch)
- 1 TL Vanillepulver oder das Mark von 1 Vanilleschote
- ½ TL Zimt
- ½-1 TL Kokosblütenzucker
- Kokosflocken zum Umhüllen
- Zimt zum Bestreuen
- Goji Beeren als Topping

### Zubereitung: (15 Min. - Kochzeit 15 Min. - Schwierigkeit: Sehr leicht)

1. Maronis an der Schale leicht anritzen, damit diese nicht aufspringen.
2. In einer Pfanne ohne Öl oder im Backofen auf einem Backblech mit Wasser braten I backen ca. 20-25 Min. bis die Maroni weich sind und sich leicht schälen lassen.
3. Kokosmilch in einem Topf erhitzen und die Maronis kleiner zerstückelt einmal aufkochen lassen und dann bei niedriger Hitze 15 Min. köcheln lassen - die Maroni saugen die Milch intensiv auf.
4. Zimt, Kokosblütenzucker und Vanillepulver dazu geben und verrühren.
5. Die Maronenmasse mit dem Stabmixer oder einer Küchenmaschine fein pürieren.
6. Mit den Händen kleine Kugeln formen und in Kokosflocken rollen und wenden bis diese überzogen sind (alternativ: Kakaopulver)
7. Die Maronen-Kokoskugeln nach Belieben mit Zimt bestreuen.

Guten Appetit! ☺

TIPP: Passt gut zu frischem Obst, Apfelmus, gekochten Orangen, Himbeeren etc. oder als kleines feines Kaffeehappchen.