Kokos-Konfekt



Zutaten:
200 g Butter
200 g weiße Schokolade
200 g Kokosflocken
2 Esslöffel Rum oder Arrak
200 g Puderzucker (ungefähr)

Außerdem:
50-100 g Kokosflocken zum Wälzen

Zubereitung:
Butter schaumig rühren und Rum tropfenweise unterrühren. Die Schokolade im warmen Wasserbad schmelzen, und abgekühlt mit den Kokosflocken unter die Butter rühren. Zuletzt den gesiebten Puderzucker unterkneten, bis die Masse etwas fest, und gut formbar ist. Die Masse eventuell im Kühlschrank noch etwas fest werden lassen.
Kleine Kugeln formen und in Kokos wälzen.
Im Kühlschrank fest werden lassen.