



Mehr gesunde
Rezepte findest du auf
ewandel.de

Das etwas andere Raffaello

☞ 15 Stück

🕒 10 Min. + 15 Min. kühl

🍃 süß • ohne Backen • sommerlich

ZUTATEN

- 200 ml süße Sahne (Schlagsahne)
- Zucker nach Bedarf
- 200 g Haferflocken, fein
- 2 EL gefriergetrocknete Früchte *und / oder* 4 EL Kokosraspeln
- 1 TL Vanillezucker *oder* das Mark einer Vanilleschote






ZUM GARNIEREN

- Nach Belieben Wildkräuter oder Blüten



~ Kleine Genussbällchen ~

ZUBEREITUNG

-  Sahne abmessen und in eine Rührschüssel geben.
-  Zucker hinzufügen und beides steif schlagen.
-  Die feinen Haferflocken vorsichtig unterheben.
-  Mit Vanillezucker oder Vanillemark abschmecken und ca. 15 Minuten kalt stellen.
-  Gefriergetrocknete Früchte oder Kokosraspeln in je einen flachen Teller geben – der Boden sollte gleichmäßig bedeckt sein.



Aus der Masse kirschgroße Kugeln formen und in Früchten oder Kokos wälzen, bis sie rundum überzogen sind. Für den letzten Feinschliff Blüten mit einarbeiten.



Tipp: Auch im Sommer aus dem Tiefkühler ein wahrer Genuss – einfach 1–2 Stunden vor dem Servieren einfrieren.

