

## Erdbeer-Kokos-Konfekt aus dem Thermomix®



© Erdbeer-Kokos-Konfekt - Rezepte mit Herz



5 Min. + Wartezeit



leicht



ca. 30 Stück

## Eis-Pralinen die schnell gemixt sind. Einfrieren & genießen!

Einfache Rezeptur, schnell gemixt. Diese kleinen Eispralinen sind eine tolle Abwechslung zum klassischen Eis.

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>120 g</b>	Kokosraspel
<input type="checkbox"/>	<b>160 g</b>	frische oder tiefgekühlte Erdbeeren
<input type="checkbox"/>	<b>1 Würfel</b>	Kokosfett, z.B. Palmin (25 g)
<input type="checkbox"/>	<b>80 g</b>	Ahornsirup (alternativ Honig)

### Zubereitung

1. Kokosraspel, Erdbeeren und Kokosfett in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Ggf. vom Rand schieben. Ahornsirup zugeben und 1 Min./Stufe 5 cremig rühren.
2. Die Masse auf 2 Silikon-Eiswürfelformen verteilen und einfrieren.
3. Das Konfekt aus dem Eisfach holen, aus den Förmchen lösen und direkt servieren.

### Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 40 kcal - 0 g E - 3 g F - 2 g KH