

-  [Filialen](#)
- [Öffnungszeiten, Adresse](#)
-  [Einkaufsliste](#)
- [Liste anzeigen](#)

X



- **M**
[Migros Account verwalten](#)

-  [Abmelden](#)

M
[Anmelden](#)



X



- **M**
[Migros Account verwalten](#)

-  [Abmelden](#)

|

- [Home](#)
- [Aktionen](#)
- [Sortiment](#)
- [Weinshop](#)
- [Nachhaltigkeit](#)
- [Über uns](#)
- [Service](#)

Menü |

- [Übersicht](#)
- [Fondue & Raclette](#)
- [Früchte und Gemüse](#)
- [IP-SUISSE Produkte](#)
- [Wein und Champagner](#)
- [Spirituosen](#)
- [Zigarren](#)
- [Tabak Hits](#)

- [Qualitätsanspruch](#)
- [Testergebnisse](#)
- [Labels](#)
- [Notvorrat](#)
- [Denner Wine Guide](#)

Fondue & Raclette

Nichts macht den Herbst gemütlicher als ein feines Raclette oder ein sämiges Fondue.

Tabak Hits

Im Denner finden Sie eine grosse Auswahl an Tabakwaren.

- [Alles auf Zukunft](#)
- [IP-SUISSE Engagement](#)

- [Nachhaltigkeitsberichte](#)
- [Goodbag](#)
- [Too Good To Go](#)

IP-SUISSE Engagement

Vorbei die Zeiten, als im Discounter nur das Günstigste gut genug war.

Nachhaltigkeitsberichte

Der Nachhaltigkeitsbericht 2023 ist da zum Downloaden.

- [Selbstständig mit Denner](#)
- [Karriere](#)

- [Aktuelle Werbung](#)
- [Unternehmen](#)
- [Immobilien](#)

[Aktuelle Werbung](#)
[Noah Bachofen. Die Kochshow mit neuen Food-Trends](#)
[Unternehmen](#)

[Unternehmen](#)
[Der drittgrösste Lebensmittel-Detailhändler der Schweiz auf einen Blick.](#)

- [Kundendienst](#)
- [Newsletter](#)
- [Rezepte von NOAH Bachofen](#)

- [Denner Woche abonnieren](#)
- [Denner App](#)
- [Aktionsalarm](#)
- [Kreuzwörtertsel](#)
- [Geschenkkarten](#)
- [Medien](#)
- [Einkaufsliste](#)
- [Denner WhatsApp](#)
- [Datenschutzerklärung](#)

[Rezepte von NOAH Bachofen](#)

[Rezepte von NOAH Bachofen](#)

[Vegane Lasagne](#)

[Kreuzwörtertsel](#)

[Kreuzwörtertsel](#)

[Gewinnen Sie Denner Geschenkkarten im Wert von CHF 1000.– Franken. Viel Glück!](#)



- [Home](#)
- [Aktionen](#)
- [Sortiment](#)
- [Weinshop](#)
- [Nachhaltigkeit](#)
- [Über uns](#)
- [Service](#)

Sortiment

- [Übersicht](#)
- [Fondue & Raclette](#)
- [Früchte und Gemüse](#)
- [IP-SUISSE Produkte](#)
- [Wein und Champagner](#)
- [Spirituosen](#)
- [Zigarren](#)
- [Tabak Hits](#)
- [Qualitätsanspruch](#)
- [Testergebnisse](#)
- [Labels](#)
- [Notvorrat](#)
- [Denner Wine Guide](#)


Nachhaltigkeit

- [Alles auf Zukunft](#)
- [IP-SUISSE Engagement](#)
- [Nachhaltigkeitsberichte](#)
- [Goodbag](#)
- [Too Good To Go](#)

Über uns

- [Selbstständig mit Denner](#)
- [Karriere](#)
- [Aktuelle Werbung](#)
- [Unternehmen](#)
- [Immobilien](#)

Service

- [Kundendienst](#)
- [Newsletter](#)
- [Rezepte von NOAH Bachofen](#)
- [Denner Woche abonnieren](#)
- [Denner App](#)
- [Aktionsalarm](#)
- [Kreuzwörtertsel](#)
- [Geschenkkarten](#)
- [Medien](#)
- [Einkaufsliste](#)
- [Denner WhatsApp](#)
- [Datenschutzerklärung](#)
-  [Filialen](#)
[Öffnungszeiten, Adresse](#)
-  [Einkaufsliste](#)
[Liste anzeigen](#)

[De]

1. [Service](#)
2. Selbstgemachte Raffaello-Kugeln

21.03.12.2024

Selbstgemachte Raffaello-Kugeln

Süsses + Rezepte Zmorge Apéro und Vorspeise Hauptgerichte Vegan Grill Gut & günstig



Dieses köstliche Mitbringsel oder (Weihnachts-)Geschenk wird garantiert für grosse Freude sorgen.

Wer sich die Zutaten weiter unten anschaut, könnte im ersten Moment vermuten, das Rezept sei kompliziert – ist es aber überhaupt nicht.

Wir haben lediglich angegeben, wie man manche der Zutaten selbst machen kann, denn Kokosmus sowie Kokoscreme gibt es nicht in jedem Supermarkt um die Ecke zu kaufen. Meist findet man die beiden Kokoserzeugnisse in Asia-Abteilungen von grossen Supermärkten oder im Asia-Shop.

Zutaten für ca. 32 Kugeln

- 150 g weisse Schokolade, grob zerkleinert
- 130 g Kokosmus
- Tipp: Kokosmus kann man kaufen oder ganz einfach selbst machen. Dafür nur 300 g Kokosraspeln mit 2 TL Kokosfett so lange mixen, bis ein cremiges und dickflüssiges Mus entstanden ist.
- 50 g Kokoscreme
- Tipp: Kokoscreme ist im Handel erhältlich. Man kann aber auch eine ungeöffnete Dose Kokosmilch über Nacht in den Kühlschrank stellen. Die feste Masse, die sich an der Oberfläche gebildet hat, ist die Kokoscreme, der Rest ist Kokosmilch.
- 2 EL Kokosmilch
- Ca. 32 geschälte Mandeln, in der Pfanne geröstet, bis sie Farbe annehmen und duften
- 70 g Butterwaffeln, alternativ Petit Beurre
- 80 g Kokosraspeln, zum Wälzen
- Etwas Kokosöl, optional

Zubereitung (Dauer ca. 1 Stunde exkl. 1 Stunde Kühlzeit)

1. Weisse Schokolade langsam über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen.
2. Zuerst 40 g Kokosmus unter die Schokolade rühren, danach Kokoscreme und Kokosmilch dazugeben und mit einem Schwingbesen rasch verrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Für ca. 75 Minuten ins Gefrierfach oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.
3. In der Zwischenzeit die Kekse in einen Plastiksack geben und mit einem Nudelholz zerkleinern, bis sie fein, aber nicht komplett pulvrig sind.
4. Nach der Kühlzeit die Masse zu etwa 7 g schweren Kugeln formen, in die Mitte jeder Kugel eine geröstete Mandel geben.
5. Eine Schüssel mit dem restlichen Kokosmus, eine mit den Keksbröseln und eine mit Kokosflocken bereitstellen.
6. Die Kugeln in den Keksbröseln wälzen, danach im flüssigen Kokosmus rollen und zum Schluss in den Kokosraspeln wälzen.

Tipp: Sollte das Kokosmus zu fest sein, dieses über dem Wasserbad leicht erwärmen. Falls es nach wie vor zu dick ist, 1–2 TL Kokosöl einrühren.

Wein-Tipp

Cantina Vallebelbo Moscato d'Asti DOCG

Helles Gelb. Intensive Aromen von Rosen und Zitrusfrüchten. Unheimlich voll und fruchtbetont im Gaumen. Eine leichte Perlage unterstützt die lang anhaltende Aromatik.

[Jetzt im Weinshop ansehen](#)

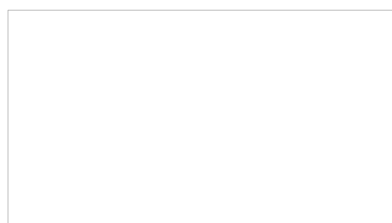


[PDF herunterladen](#)

Filter

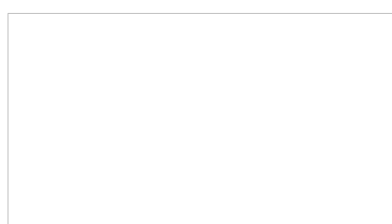
Süsses

Verwandte Beiträge



Apéro und Vorspeise | 23.12.2024

[Zupf-Stern aus Blätterteig mit Schinken und Frischkäse](#)



Hauptgerichte | 17.12.2024

[Kürbis-Wellington mit zweierlei Pilzen](#)

Apéro und Vorspeise | 10.12.2024

[Weisser Glühwein mit Äpfeln](#)

Neuste Beiträge



Apéro und Vorspeise | 23.12.2024

[Zupf-Stern aus Blätterteig mit Schinken und Frischkäse](#)



Hauptgerichte | 17.12.2024

[Kürbis-Wellington mit zweierlei Pilzen](#)



Apéro und Vorspeise | 10.12.2024

[Weisser Glühwein mit Äpfeln](#)

Newsletter

Bleiben Sie mit dem Denner Newsletter immer auf dem neusten Stand. Melden Sie sich jetzt an!

Zur Einkaufsliste

Erstellen Sie Ihre eigene Einkaufsliste und teilen Sie diese mit Ihren Freunden.

[Zur Einkaufsliste](#) Neue Einkaufsliste erstellen

Denner Filiale in Ihrer Nähe



Einkaufen

- [Aktionen](#)
- [Sortiment](#)
- [Wein](#)
- [Einkaufsliste](#)
- [Aktionsalarm](#)
- [Newsletter](#)
- [Knaller des Monats](#)

Kontakt & Hilfe

- [Kundendienst](#)
- [Kontaktformular](#)

Filialen

- [Alle Standorte](#)

Rechtliches

- [Datenschutzerklärung](#)
- [Rechtliche Hinweise](#)
- [Impressum](#)

Gewinnspiele

- [Kreuzwörtertsel](#)
- [Sudoku](#)

Unternehmen

- [Über uns](#)
- [Nachhaltigkeit](#)
- [Medien](#)

Denner App



Social Media

Facebook facebook.com/denner.ch
Instagram instagram.com/denner_schweiz
YouTube youtube.com/DennerAG
LinkedIn linkedin.com/company/denner-ag
[tiktok](#)

- [De](#)
- [Fr](#)
- [It](#)

