

## Macadamia-Schneebälle

### Zutaten

Kulinarisches Geschenk für 4 Portionen

60 g	Kokosflocken
1 TL	Coop Fine Food Rose Salt
¼ TL	grob gemahlener Pfeffer
250 g	Zucker
1 dl	Wasser
400 g	gesalzene Macadamia-Nüsse (Pittjes)

### Zubereitung

Kokosflocken, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen. Zucker und Wasser mit Nüssen in einer weiten Pfanne bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren aufkochen. Köcheln, bis der Zucker trocken wird. Weiterrühren, bis der Zucker wieder leicht flüssig wird und die Nüsse glänzend überzieht. Nüsse sofort in die Schüssel geben, gut mischen, auf einem Backpapier auskühlen. Schneebälle schön verpacken.

**Haltbarkeit:** In einer Dose gut verschlossen ca. 4 Wochen.



### Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

### Energiewert/Portion

ca. 4264 kJ/1019 kcal

#### Mein Einkauf

- 60 g Kokosflocken
- 1 TL Coop Fine Food Rose Salt
- 400 g gesalzene Macadamia-Nüsse (Pittjes)

#### Im Vorrat

- Pfeffer
- Zucker

Weitere gluschtige  
Rezepte unter

[www.coop.ch/rezepte](http://www.coop.ch/rezepte)

Coop-Magazin Nr. 2/30.11.2010