



# Bountykuler

35 - 40 stykker



Middels

up to 100 Min.



## Ingredienser:

### Bountykuler:

250 g kokos  
2 ss Dr. Oetker Vaniljesukker med ekte Bourbonvanilje  
400 g kondensert melk  
0,25 dl Malibu etter ønske

### Overtrekk og pynt:

3 poser Dr. Oetker Bakesjokolade Mørk  
Dr. Oetker Strøssel Mix eller annen Dr. Oetker strøssel

## 1 Bountykuler:

Bland kokos, vaniljesukker og kondensert melk i en skål. Smak eventuelt til med Malibu. Dekk til skålen med plastfolie, og sett kaldt i minst 12 timer.

2 Form massen til kuler, og sett dem tilbake igjen i kjøleskapet til de er helt kalde.

## 3 Overtrekk og pynt:

Smelt sjokoladen over vannbad eller i mikrobølgeovn. Vend kulene i sjokoladen, og legg de til avkjøling på bakepapir. Pynt med strøssel før sjokoladen stivner.

Oppbevar Bountykulene i en tett beholder i kjøleskap.

