

Kokosplätzchen

Kategorien: Kleinkinder, Backen, Plätzchen

Zutaten für: 40 Plätzchen

2		Eier
180	Gramm	Zucker
250	Gramm	Kokosraspel
1/2		Zitrone; den Saft
40		Backoblaten

ZUM VERZIEREN

100	Gramm	Vollmilchkuvertüre
-----	-------	--------------------

Anleitung:

1. Die Eier über einer Tasse aufschlagen und in eine Rührschüssel gleiten lassen. (Sie haben doch frische Eier, da ist dies heute nicht notwendig, das war vor 50 Jahren zur Vorsicht manchmal ratsam)
2. Den Zucker dazugeben und zusammen mit den Eiern mit den Quirlen des Rührgeräts schaumig schlagen.
3. Die Kokosraspel dazugeben und mit einem Löffel unter das Eier-Zucker-Gemisch rühren.
4. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Den Zitronensaft unter den Teig mischen.
5. Die Oblaten nebeneinander auf ein Backblech legen. Mit zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen auf die Oblaten setzen und mit den Fingern etwas andrücken.
6. Das Blech (mit Topfhandschuhen!) auf die mittlere Schiene im Backofen schieben und die Kokosplätzchen 10 bis 15 Minuten backen.
7. Zum Verzieren die Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die abgekühlten Kokosplätzchen mit der Spitze in die Kuvertüre tauchen. Oder mit einem Pinsel etwas Kuvertüre auf die Spitze der Plätzchen tupfen.

Und so kann man die Kokosplätzchen verändern: Man kann auch noch 50 g getrocknete Aprikosen oder Datteln ganz klein schneiden und unter den Teig mischen.

Man kann die Kokosplätzchen auch auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ohne Oblaten backen.

Man kann die Kokosplätzchen auch mit dunkler Kuvertüre bestreichen.

Übrigens... Hier werden fertige Kokosraspel verwendet. Will man mal eine ganze Kokosnuss kaufen, sollte man sie fest schütteln. Denn nur wenn noch Flüssigkeit darin ist, ist sie frisch und schmeckt!

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann