

Kokos - Orangen - Törtchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Kleingebäck

Zutaten für: 10 Portionen

FUER CA. 10 STUECK

100	Gramm	Weiche Butter oder Margarine
175	Gramm	Getrocknete Kokosraspel
1	Teel.	Abgeriebene Orangenschale (unbehandelt)
2		Eiweiss
1	Messersp.	Salz
75	Gramm	Feiner Zucker

Anleitung:

Den Backofen auf 200°C vorheizen. 10 Papier-Backfoermchen auf ein Backblech setzen. Die Butter oder Margarine in eine Schuessel geben und cremig rühren. Die Kokosraspel und die Orangenschale dazugeben und unterrühren. Das Eiweiss in einer hohen Schuessel zu steifem Schnee schlagen, dabei das Salz und nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee auf die Kokosmasse setzen und locker unterheben. Die Masse in die Papier-Backfoermchen verteilen. Das Blech auf der mittleren Schiene in den Ofen stellen und die Toertchen etwa 12 min. backen. Die Toertchen schmecken frisch am besten, koennen aber mit einer Folie locker abgedeckt auch einen Tag aufbewahrt werden.

Vorbereitungszeit:ca. 15 min.

Pro Stueck ca. 190 kcal.