

Schokoladen - Kokos Kekse

1 Ei

Für 48 Stück

Rührteig:

125 g Butter oder Diätmargarine
100 g Schneekoppe Fruchtzucker
1/4 TL Schneekoppe flüssige Süßkraft
1 Ei
100 g Weizenmehl
100 g feines Weizenvollkornmehl
1 TL Backpulver
75 g Kokosraspel
1 Prise Schneekoppe Meersalz
mit Jod und Fluor

Glasur:

125 g Schneekoppe Zartbitter
Schokolade
10 g Kokosfett

Zubereitungszeit 70 Minuten

Zubereitung:

1. Das weiche Fett mit den Quirlen des Handrührers schaumig schlagen. Mit Fruchtzucker und flüssiger Süßkraft cremig rühren. Das Ei unterrühren. Beide Mehlsorten, Backpulver, Kokosraspeln und Meersalz kurz unterrühren.
2. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 175 °C (Umluft 150 °C, Gas Stufe 2) vorheizen.
3. Vom Teig mit einem Teelöffel 48 Nocken abnehmen. Die Nocken zu kleinen Kugeln formen, mit etwas Abstand auf die Bleche setzen und mit einer Gabel flach drücken. Die Gabel zwischendurch in Mehl tauchen. Im Backofen etwa 15 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Schokolade in eine Schüssel bröckeln und mit dem Kokosfett im warmen Wasserbad schmelzen. Jeden Keks zur Hälfte in die Schokolade tauchen und auf einem Kuchengitter abtropfen lassen.

Pro Stück 276/66 kJ/kcal

1 g Eiweiß
4 g Fett
6 g Kohlenhydrate
1 g Ballaststoffe
0,5 BE

Falls sich beim Schmelzen der Schokolade kleine Klümpchen bilden sollten, gießen Sie die Schokolade einfach durch ein feines Sieb.