

Englische - Kokoskugeln (Gb)

Kategorien: Plätzchen, Land, England

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Weiche Butter
125	Gramm	Brauner Zucker
1		Ei
50	Gramm	Kernige Haferflocken
150	Gramm	Mehl
50	Gramm	Kokosraspeln getrocknet
1/4	Teel.	Backpulver

AUSSERDEM

3		Essl. Brauner Zucker
4		Essl. Kokosraspeln getrocknet

Anleitung:

1. Die Butter mit dem Zucker cremig rühren, dann das Ei unterrühren. Die Haferflocken mit dem Mehl, den Kokosraspeln und dem Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig zugedeckt ungefähr 2 Stunden kalt stellen.

2. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

3. Den braunen Zucker und die Kokosraspeln mischen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen, diese dann in die Zucker-Kokosraspel-Mischung drücken. Auf die Bleche setzen und nacheinander die Plätzchen auf der mittleren Schiene im Ofen etwa 15 Minuten backen. Auf dem Blech auskühlen lassen.

Zubereiten: etwa 30 Minuten - Kühlen: etwa 2 Stunden - Backen: 2 mal etwa 15 Minuten