

Frucht - Kokos - Hütchen

Kategorien: Plätzchen, Konfekt, Früchte

Zutaten für: 60 Stück

50	Gramm	Gelbe Rosinen
50	Gramm	Getrocknete Mangostücke
50	Gramm	Getrocknete Aprikosen
50	Gramm	Cranberries
50	Gramm	Fruchtmischung (z.B. Kirschen oder Aroniabeeren)
100	Gramm	Kokosflocken
120	Gramm	Weiche Butter
50	Gramm	Rohrohrzucker
1		Ei
2	Essl.	Sahne
4	Essl.	Haferflocken
1/2	Teel.	Backpulver
1/4	Teel.	Frisch geriebene Muskatnuss
100	Gramm	Cornflakes
4	Essl.	Mango-Fruchtaufstrich
2	Essl.	Kokoschips

Anleitung:

Die Rosinen, Mangos, Aprikosen, Cranberrys sowie die Fruchtmischung fein hacken und mit den Kokosflocken in einer Schüssel mischen. Die Butter mit dem Zucker cremig schlagen und das Ei unterrühren. Die Trockenobstmischung mit der Sahne unter die Ei-Butter-Mischung rühren. Haferflocken, Backpulver und Muskatnuss ebenfalls kurz untermischen. Die Cornflakes mit einer Gabel unter die Teigmasse mengen. Den Backofen auf 170° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig mit zwei Teelöffeln portionsweise als Häufchen daraufsetzen. Das Blech in den Backofen (Mitte) schieben und die Plätzchen ca. 15 Min. backen. Die fertigen Fruchthütchen vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Jedes Hütchen mit einem kleinen Klecks Fruchtaufstrich und je 1 Kokoschip dekorieren. Wer eine Silikonform für Mini-Muffins (24 Mulden) hat, kann diese auch verwenden. Dann den Teig portionsweise mit zwei Teelöffeln auf die Mulden verteilen und etwas andrücken. Im Ofen (Mitte) ca. 18 Min. backen. Die fertigen Muffins aus den Mulden lösen, die Form etwas abkühlen lassen und erneut füllen. Alternativ können Sie den Teig auch in Papiermanschetten für Minimuffins oder in Pralinenkapseln aus bunter Alufolie backen.