

Kokoskuppeln Gef.

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

240	Gramm	Puderzucker
250	Gramm	Kokosraspel
50	Gramm	Mehl, glatt
4		Stück(e) Eiweiß
		Für die Creme:
100	Gramm	Butter
100	Gramm	Puderzucker
100	Gramm	Schokolade, erweichte

Anleitung:

Eiklar und Zucker über Dunst schaumig schlagen, Kokosraspel und Mehl unterheben, auf Backblech streichen (auf Backpapier), ca. 12 Min. bei 160° (Heißluft) backen. Auskühlen lassen und rund ausstechen.

Als Boden verwende ich Oblaten (Waffelboden) in gleicher Größe

Creme: Butter mit Staubzucker schaumig rühren, erweichte Schokolade unterrühren.

Kekse zusammensetzen und Unterseite in Schokoladenglasur tunken.