

Kokos - Bissen

Kategorien: Kuchen, Gebaeck, Plätzchen

Zutaten für: 60 Portionen

150	Gramm	Butter
125	Gramm	Puderzucker
1	Spur	Salz
2	Teel.	Abgeriebene Zitronenschale
3		Eiweiss
1		Ei
125	Gramm	Kokosraspel
250	Gramm	Mehl
100	Gramm	Haselnuesse; gehackt
100	Gramm	Kandierter Ingwer
		Fein gehackt
60		Reisoblaten; 5cm

Anleitung:

Butter, Puderzucker, Salz und Zitronenschale schaumig rühren, Eiweiss und Ei unterrühren. Dann Kokosraspeln, Mehl, Ingwer + Haselnuesse dazugeben. Je 1 Teeloeffel dieser Masse auf die Oblaten setzen, in den auf 200 GradC Vorgeheizten Ofen schieben und 20 - 25 Min. goldbraun backen.