

Kokos - Müscheli

Zutaten für: 1 Rezept

3		Eiweiß
1	Prise	Salz
60	Gramm	Zucker
1		Orange, abgeriebene Schale und Saft
60	Gramm	Kokosflocken
60	Gramm	Mehl
60	Gramm	Margarine oder Butter, flüssig, ausgekühlt

Anleitung:

Die Förmchen einfetten und bemehlen. Eiweiß und Salz zusammen steif schlagen. Zucker, Orangenschale und -saft sorgfältig unter den Eischnee ziehen, Kokosflocken und Mehl druntermischen. Margarine oder Butter kurz darunterrühren. In die Förmchen gießen. Backen: 10-12 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Die angegebenen Backzeiten beziehen sich auf das Madeleines-Blech. Bei den anderen Förmchen verlängert sich die Backzeit um ca. 2 Minuten, bei den Papier-Backförmchen um ca. 4 Minuten.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann