

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

Kokos - Nussbonbons

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|---------------|
| 1/2 | Tasse | Milch |
| 2 | Teel. | Butter |
| 1/3 | Tasse | Kokosflocken |
| 1/2 | Teel. | Vanillezucker |

Anleitung:

Die Butter in einer Kasserolle zergehen lassen. Den Zucker und die Milch zugeben und rühren, bis der Zucker zergangen ist. Zum Kochen bringen und 12 Min. weiterkochen. Vom Feuer nehmen, die Kokosflocken und Vanille zugeben. Schaumig schlagen, bis es an den Rändern fest zu werden beginnt. In ein mit Butter bestrichenes Blech gießen. Leicht abgekühlt in Quadrate schneiden. An Stelle von Kokosflocken können auch 1/2 Tasse geschnittene Nüsse genommen werden.

:Stichworte : Kokos, Süßspeise, Zucker

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann