

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

Kokos - Orangen - Vulkane

Zutaten für: 1 Rezept

60	Gramm	Mehl
1		Ei(er)
2		Eigelb
100	ml	Sirup, dickflüssiger Karamellsirup oder Orangensirup
40	Gramm	Zucker
200	Gramm	Kokosraspel
1	Pack.	Vanillezucker
12	Scheiben	Orange(n), kandiert
12		Oblaten, 70 mm Durchmesser
50	Gramm	Puderzucker
5	ml	Orangensaft, frisch gepresst und durch ein Feines Sieb gefiltert

Anleitung:

Mehl, Ei, Eigelbe, Zucker, Vanillezucker und Karamellsirup bzw. Orangensirup glatt rühren. Die Kokosraspel unterheben.

Von dieser Masse eine esslöffelgroße Portion zu einem Bällchen rollen und dieses auf eine kandierte Orangenscheibe setzen. Mit drei Fingern eine Bergspitze formen. Ergibt 12 Stück.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad C 15-18 Minuten goldgelb backen. Auf dem Backblech abkühlen lassen.

Puderzucker mit Orangensaft zu dickflüssiger Glasur glatt rühren und die Spitzen der Berge eintauchen. Auf eine Oblate setzen und kleine Stückchen kandierte Orange darauf geben.

Orangensirup erhält man, wenn man die Zuckerlösung, die beim Orangen kandieren übrig bleibt, auf kleinster Hitze um ein Drittel reduziert. Nach dem Erkalten wird diese Masse noch fester. Schwierigkeitsgrad: normal Brennwert p. P.: 250 Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann