

Kokos - Röllchen

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Butter
150	Gramm	Zucker
100	Gramm	Mehl (Kokosmehl)
100	Gramm	Mehl (Weizenmehl)
2		Ei(er), davon das Eiweiß
200	Gramm	Schokolade

Anleitung:

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Backpapier auf ein Backblech legen und ca. 10 Kreise mit einer Tasse oder Glas zeichnen. Butter und Zucker schaumig rühren, Kokos- und Weizenmehl mischen und auf die Schaummasse sieben. Eiweiß steif schlagen, eine Hälfte in den Teig rühren, die andere Hälfte unterheben. Teig dünn innerhalb der Zeichnung ausstreichen und ca. 6-8 min. backen.

Danach sofort die Küchlein einzeln vom Papier lösen und um den Griff eines Holzlöffels zusammenrollen. Die restlichen Plätzchen inzwischen im Ofen lassen. Schokolade schmelzen und die Enden der Röllchen hineintauchen. Auf Backpapier trocknen lassen.

Schwierigkeitsgrad: normal Brennwert p. P.: 3538 Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann