

Kokosrauten

Zutaten für: 80 Stück

4		Rechteckige Backoblaten (ca. 12 x 20 cm)
275	Gramm	Kokosraspel
250	Gramm	Zucker
2	Essl.	Vanillezucker
1		Orange; die Schale
4		Eiweiß (ca. 120 g)
1	Essl.	Zitronensaft
		Butter für das Blech

Anleitung:

1. Ein Backblech mit Butter bestreichen und die Oblaten dicht nebeneinander darauf legen, sodass eine geschlossene Fläche entsteht.
2. Die Kokosraspel, die Hälfte des Zuckers, den Vanillezucker und die Orangenschale miteinander mischen.
3. Das Eiweiß mit Zitronensaft schaumig rühren, den übrigen Zucker dabei langsam einrieseln lassen und alles zu einem festen Eischnee schlagen.
4. Den Backofen auf 120 GradC vorheizen.
5. Die Kokosraspelmischung mit einem Teigschaber unter die Eiweißmasse ziehen, gut unterrühren und alles flach auf die Backoblatenplatte streichen.
6. Im vorgeheizten Ofen 40 Minuten mehr trocknen als backen, anschließend kurz abkühlen lassen. Die Kokosplatte erst in 2 cm breite Streifen und dann in Rauten schneiden.

:Stichworte : Backen, Gebäck, X-mas

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann