

Kokosbällchen oder Kokosmakronen

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 50 Stück

4		Ei(er)
250	Gramm	Zucker
100	Gramm	Butter
600	Gramm	Kokosraspel

Anleitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und miteinander vermengen, so dass ein klumpiger, klebriger Teig entsteht. Kleine Bälle bzw. Kugeln daraus formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 12-14 Minuten goldgelb backen. Vorsicht beim Abheben vom Blech - die Kugeln erst etwas abkühlen lassen, ansonsten zerfallen diese!

Tipp: Wer möchte kann die Kugeln auch auf Oblaten geben und backen (als Kokosmakronen). Nach dem Abkühlen kann man die Bälle bzw. Kugeln auch mit Schokoglasur überziehen, wie ich es ab und zu mache.

Leicht, ohne viel Aufwand und ohne Eischnee zu machen. Nach drei Wochen sind sie innen immer noch saftig.

Schwierigkeitsgrad: simpel Brennwert p. P.: keine Angabe

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten