

Kokosbuserl



Rezept für 30 Portionen

Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eiweiß / Eiklar	3 Stk.
Zitronensaft	1 Teelöffel
Feinkristallzucker	15 Dekagramm
Kokosflocken / Kokosraspeln / Kokosette	20 Dekagramm
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.

Zubereitung:

Eiweiß, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft steif schlagen, Kokosette (Kokosflocken) unterheben und mit einem Dressiersack auf Backpapier kleine runde Häufchen spritzen.

Backen bei 170°C, Ober-/Unterhitze, bis sie schön hellbraun sind!

Man kann die Kokosbuserl auch auf Backblättern spritzen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-712-Kokosbuserl.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at