

EDLE KOKOSHÄUFCHEN

FÜR CA. 20 STÜCK

Sie können die Kokoshäufchen auch mit einer Gebäckspritze oder einem Spritzbeutel mit großer Sterntülle aufs Blech spritzen.

70g weiche Butter
80g Zucker
1 Ei (Kl. M)
4 Tropfen
Bittermandelaroma
1 Pk. Vanillezucker
80g heller Mehl-Mix
(Hammermühle)
Zimtpulver
1 TL Backpulver
100g Kokosraspel

Die Butter mit den Quirlen des Handrührgerätes cremig rühren. Den Zucker langsam einrieseln lassen und weiterrühren, bis eine weißliche Masse entstanden ist.

Zuerst das Ei, anschließend Bittermandelaroma und den Vanillezucker dazugeben und alle drei Zutaten unterrühren.

Mehl-Mix, 1 Prise Zimt und das Backpulver auf die Masse geben und mit den Quirlen des Handrührgerätes rasch unterrühren. Zum Schluss die Kokosraspel unter den Teig heben.

Ofen auf 190° (Umluft 175°) vorheizen. Mit zwei nassen Teelöffeln 20 kleine Teighäufchen gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und diese im vorgeheizten Backofen (Mitte) 15–18 Min. backen. Die Häufchen dann sofort vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.