

# Bauernbrötchen

ca. 50 Stück



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



## Zutaten:

### Masse:

3 Dotter (Größe M)  
250 g Kokosette  
120 g geriebene Schokolade  
100 g fein geriebene Nüsse nach Wahl  
3 Eiklar (Größe M)  
200 g gesiebter Staubzucker

### Zum Wälzen:

100 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

## Wie macht man Bauernbrötchen?:

### 1 Masse für Bauernbrötchen:

Für die Masse Dotter mit Kokosette, Schokolade und Nüssen verrühren. Das Eiklar mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und cremig steif schlagen. Das Ganze mit dem Kochlöffel unter die Kokosmasse heben.

Staubzucker und Vanillin Zucker vermischen. Aus der Masse kleine Kugeln formen und im Zuckergemisch wälzen. Die Kugeln mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

### 2 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 160 °C**

**Heißluft 140 °C**

**Backzeit: 15 Minuten**