

Kokosbuserln

ca. 80 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Geröstete Kokos-Makronenmasse für Kokosbuserln:

- 5 Eiklar (Größe M)
- 200 g Kokosette
- 325 g Zucker
- 90 g gesiebtes glattes Mehl
- 1 EL Honig
- 1 EL Essig

Wie backe ich Kokosbuserln die innen weich und außen knusprig sind?:

1 Geröstete Kokos-Makronenmasse für Kokosbuserln:

Für die Masse Eiklar mit Kokosette und Zucker in eine Rührschüssel geben und über Dampf (Wasserbad) unter Rühren mit dem Kochlöffel auf ca. 50 Grad erhitzen (rösten), bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und Mehl mit Honig und Essig einrühren. Die Masse unter mehrmaligem Umrühren lauwarm abkühlen lassen.

2 Die Masse in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle (9 mm Ø) füllen und mit genügend Abstand Buserln auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche spritzen.

Kokosbuserln backen:

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 18 Minuten

3 Den Backvorgang mit den übrigen Kokosbuserln wiederholen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Ist die Masse etwas zu flüssig - abhängig vom Kokosette - kann man noch 2 - 3 EL Kokosette unterrühren.
- Ist die Masse etwas zu trocken - abhängig vom Kokosette - kann man noch etwas Eiklar unterrühren.

