

Kokoskuppeln

ca. 15 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Masse:

4 Eiklar (Größe M)
200 g Zucker
80 g gesiebter Staubzucker
100 g Kokosette
1 EL Honig
40 g gesiebttes glattes Mehl

Böden:

1 Pkg. rechteckige Waffelblätter

Kakaocreme:

3 Eiklar (Größe M)
200 g gesiebter Staubzucker
250 g weiche Butter
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 KL Rum
2 EL gesiebter Backkakao

Zum Tunken:

100 g klein geschnittene
Kochschokolade
4 EL Milch
100 g gesiebter Staubzucker
100 g Butter

Wie backe ich Kokoskuppeln?:

1 Makronenmasse:

Eiklar mit Zucker, Staubzucker und Kokosette mit der Schneerute über Dampf (Wasserbad) aufschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Vom Herd nehmen und mit dem Handmixer (Rührstäbe) kalt schlagen. Honig und Mehl dazugeben und gut einrühren.

- 2 Die Masse in einen Spritzbeutel mit mittlerer glatter Tülle füllen und im Abstand von 2-3 cm auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech Krapferln (3 cm Ø) spritzen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

3 Böden:

Mit einem Ausstecher in der Größe der Kuppeln aus den Waffelblättern Scheiben ausstechen.

④ **Kakaocreme für die Kokoskuppeln:**

Eiklar mit Staubzucker über Dampf (Wasserbad) mit der Schneerute aufschlagen. vom Herd nehmen und mit dem Handmixer (Rührstäbe) kalt schlagen. Butter mit Vanillin Zucker, Rum und Kakao schaumig rühren. Den Eischnee dazugeben und rasch unterrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit mittlerer glatter Tülle füllen und auf die Scheiben einen Ring aufspritzen. Mit den Kuppeln abdecken, leicht andrücken und ca. 1 Std. kalt stellen.

⑤ **Kokoskuppeln tunken:**

Die Zutaten der Reihe nach in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis die Schokolade aufgelöst ist. Vom Herd nehmen und so langeiterrühren, bis diese dicklich ist. Die Kokoskuppeln bis zur Mitte darin tunken und auf ein Kuchengitter geben.