

Schoko-Kokosetten

ca. 35 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

100 g weiche Butter
100 g gesiebter Staubzucker
2 Dotter (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
2 Eiklar (Größe M)
150 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
50 g Maisstärke
30 g Backkakao
50 g Kokosette

Zum Tunken:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao

Zum Bestreuen:

Kokosette

1 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Staubzucker, Dottern und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Eiklar aufschlagen und mit dem Kochlöffel unterheben. Mehl mit Backpulver, Stärke, Kakao und Kokosette vermischen und unter die Buttermasse rühren. Von der Masse kleine Häufchen abstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 9 Minuten

2 Zum Tunken & Bestreuen:

Die erkalteten Schoko-Kokosetten mit der Backseite in der erwärmten Glasur tunken und mit Kokosette bestreuen. Die Kekse in gut schließenden Dosen aufbewahren.