

Kokus-Mandelbällchen

ZUTATEN:

50g Mandeln
125g Butter, kalt
50g Zucker
2 P. Vanillezucker
150g Mehl
50g Kokosflocken

Zum Bestäuben:

2 EL Puderzucker

ZUBEREITUNG:

Mandeln in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 7 mahlen. Umfüllen.

Butter in Stücken in den Mixtopf geben. Zucker und Vanillezucker zugeben und 10 Sek./Stufe 4 verrühren.

Gemahlene Mandeln, Mehl und Kokosflocken zugeben und 15 Sek./Stufe 4 verrühren. Mit dem Spatel vom Topfrand lockern und nochmal 10 Sek./Stufe 4 verrühren.

Den bröseligen Teig auf die Arbeitsfläche geben und von Hand zu einer Kugel kneten. In Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 18-20 Min. backen.

Hinweis: Die Bällchen erst vollständig abkühlen lassen, dann vom Blech nehmen. Die Plätzchen können sonst brechen!

Zum Schluss noch mit Puderzucker bestäuben.

Rezept von migenuss.ch