

Kokosbuserl

von Nicole Niffenegger

Zutaten:

130 g Kokosflocken
75 g Mehl
4 Eiweiss steiff
1 Prise Salz
1 ¼ MB Zucker

Zubereitung:

Schmetterling in den Mixtopf einsetzen und Kokosflocken und Mehl einfüllen. 2 Min./90°/Stufe 1 leicht anrösten, in Schüssel umfüllen, auskühlen lassen. Mixtopf gut ausspülen und abkühlen lassen. Schmetterling wieder einsetzen, Eiweiss und Salz in den Mixtopf geben und 2 Min./Stufe 3 Eischnee herstellen. Sobald das Eiweiss anfängt flockig zu werden (ca. nach 1 Min.) Zucker langsam durch die Deckelöffnung zum Eiweiss dazu geben. Masse zu den Kokosflocken und dem Mehl geben und mit Gummispachtel sorgfältig darunterziehen.

Formen: Masse in einen Spritzsack oder mit 2 Teelöffeln auf das mit Backtrennpapier belegten Blech kleine Häufchen dressieren.

Backen: Ca. 20 – 30 Min. bei schwacher Hitze (120°) in der Mitte des vorgeheizten Ofens