Nah&Frisch



Anita Starnberger User

Kokoskuppeln

Kuchen & Gebäck Rezept-Gewinnspiel

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○ **Zeit:** **1 min.**

Für die Kokoskuppeln das Backrohr auf 140 °C Heißluft vorheizen. Eiklar mit Staubzucker und einer Prise Salz steif schlagen. Kokosflocken mit Puddingpulver gut vermischen. Mit einem Schneebesen vorsichtig in die Schneemasse unterheben. Einen Spritzsack mit der Masse füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech runde Busserln dressieren. Ca. 50 Minuten backen lassen. Aus den Waffelblättern mit einem runden Ausstecher die Bodenscheiben herstellen. Die Scheiben mit der Schokoladecreme bestreichen und eine der gebackenen Kokoskuppeln daraufsetzen. Den unteren Rand der Kokoskuppeln in Schokoladeglasur tauchen.

Zutaten

- 3 Stk. Eiklar
- 180 g Staubzucker
- 1 Prise Salz
- 140 g Kokosflocken
- 1 Pkg. Vanillepuddingpulver
- Waffelblätter
- Schokoladencreme
- Schokoladenglasur