Nah&Frisch



Anita Weisskopf | Professional

Bauernbrötchen

Kuchen & Gebäck | Glutenfrei | Kekse | Kinder | Weihnachten | Winter

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●○○○

Dotter, Kokosette, Schokolade und Nüsse gut verrühren. Eiklar zu Schnee schlagen und nach und nach den Staubzucker mit Vanillezucker dazugeben. Das ganzevorsichtig unter die Kokosmasse heben.

Aus der Masse kleine Kugeln formen und im Zuckergemisch wälzen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C ca. 15 Minuten backen.

Zutaten

- 3 Dotter
- 25 dag Kokosette
- 12 dag geriebene Schokolade
- 10 dag geriebene Nüsse
- 3 Eiklar
- 20 dag Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Zum Wälzen:
- 10 dag Staubzucker
- 2 Pkg. Vanillezucker