

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