

Kokosbusserl

Zutaten

500 g	Eiweiß
1 EL	Vanillezucker
600 g	Feinkristallzucker
625 g	Kokosette

Weiteres:

Salz
Zitronenzeste



Arbeitsbeschreibung

1. Kokosette auf Backblech legen und im Backofen bei 45°C anwärmen.
2. Eiweiß, Zucker, Salz, Zitronenzeste und Vanillezucker in eine breite, Kasserole geben und am Herd bei mittlerer Hitze auf ca. 45°C unter ständigem Rühren erwärmen.
3. Vom Herd nehmen und die angewärmten Kokosflocken unterrühren. In Spritzsack füllen und auf Backpapier kleine Busserl dressieren, mit nassen Fingern nachformen und mindestens 2 Stunden kühl rasten lassen.
4. Im vorgeheizten Backrohr bei 140°C ca. 15 Minuten backen.

Hinweis

- Mit dieser Arbeitstechnik werden die Kokosbusserl außen knusprig und innen speckig.