Ananas-Kokos-Busserln

Die Ananas-Kokos-Busserln lassen sich alle schmecken. Mit diesem schnellen Rezept kann man seine Gäste auch häufiger damit verwöhnen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

150 g	Ananas (kandierte)
3 Stk.	Eiklar
120 g	Staubzucker
1 Stk.	Zitronenschale
4 EL	Rum
1 Prise	Salz
220 g	Kokosraspeln
50 g	Kuchenglasur

Zubereitung

1. Die **Ananas-Kokos-Busserln** als Nachspeise oder Konfekt reichen. Zu Beginn die Ananasstücke in Rum einlegen. Den Backofen auf 140 Grad Celsius einstellen und vorheizen.

2. Die Eier trennen, Dotter anderweitig verwenden. Eiklar und Salz mischen und zu steifem Schnee aufschlagen. Den Staubzucker gemeinsam mit der Zitronenschale unter den Schnee heben. Kokosraspeln sowie eingelegte Ananasstücke behutsam unterheben.

3. Den Teig in Form kleiner Häufchen auf einem Blech mit Backpapier platzieren und dazwischen ausreichend Abstand lassen. 20 Minuten backen, etwas abkühlen lassen.

4. Ein Wasserbad aufsetzen. Die Kuchenglasur langsam schmelzen und auf die Spitzen der Busserl pinseln. Auf Servierplatten anrichten.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp

Die Ananas-Kokos-Busserln zum Kaffee oder Tee servieren.