Kokosbusserl mit Schokoladeglasur

Die Kokosbusserl mit Schokoladeglasur werden in diesem Rezept mit wenigen Zutaten zubereitet. Sie dürfen zu Weihnachten in keiner Keksdose fehlen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

4 Stk.	Eiweiß
150 Stk.	Staubzucker
2 Packungen	Vanillezucker
250 g	Kokosnussraspeln
100 g	Zartbitterschokolade

Zubereitung

1. Für die **Kokosbusserl mit Schokoladeglasur** den Backofen auf 150 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier ausbreiten. Eiweiß zu Eischnee schlagen, Staubzucker und Vanillezucker unterrühren. Kokosraspeln und die schaumige Masse heben und verrühren. Die Kokos-Masse in einen Spritzbeutel mit glatter runder Tülle füllen.

2. Den Teig in kleine Häufchen auf das Backpapier spritzen. Im vorgeheizten Backofen zirka 20 Minuten backen. Darauf achten das die Kokosbusserl nicht zu dunkel werden.

3. Zartbitterschokolade grob zerhacken und im Wasserbad schmelzen. Die Unterseite der abgekühlten Kekse in die Schokoglasur tauchen. Auf ein Backpapier legen und hart werden lassen.

Tipp