Kokosbusserl

Für die feinen Kokosbusserl braucht man nur wenige Zutaten. Ein schönes Rezept für den weihnachtlichen Plätzchenteller.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

3 Stk.	Eiklar
160 g	Feinkristallzucker
1 cl	Zitronensaft
40 g	Honig
200 g	Kokosflocken

Zubereitung

1. **Kokosbusserl** oder auch Kokosmakronen genannt, gehören zu den Klassikern der Weihnachtsbäckerei. Hierfür den Zucker mit dem Eiklar, dem Honig und dem Zitronensaft schaumig schlagen.

2. Anschließend die Kokosflocken untermengen. Die Kokosmasse in einen Spritzsack füllen und mit glatter Tülle kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Etwa 1 Stunde ruhen lassen.

3. In der Zwischenzeit den Backofen auf 165-175°C vorheizen. Dann 10-12 Minuten backen, bis die Kokosbusserl eine hellbraune Färbung bekommen.

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



Tipp

Nach Belieben die Unterseite der Kokosbusserl in dunkle Schokolade tauchen.