

Kokoskuppeln mit Schokolade

Die Kokoskuppeln mit Schokolade sind fester Bestandteil jedes Plätzchentellers. Wie sie besonders lecker werden, zeigt dieses Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

3 Stk.	Eiklar
180 g	Staubzucker
1 Prise	Salz
150 g	Kokosflocken
1 Packung	Vanillepuddingpulver
Nach Belieben	Waffelblättchen
Nach Belieben	Schokoladenglasur
Nach Belieben	Schokoladencreme (zB Nutella)

Zubereitung

- 1. Für die Kokoskuppeln mit Schokolade den Backofen auf 140°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Eiweiß mit Staubzucker und Salz steif schlagen. Kokosflocken mit Puddingpulver mischen, dann den Eischnee unterheben.
- 2. Die Kokosmasse in einen Spritzsack füllen und auf das Backblech runde Kuppeln setzen. Im Ofen ca. 50 Minuten backen. Herausnehmen und leicht abkühlen lassen.
- 3. In der Zwischenzeit mit einer runden Ausstechform aus den Waffelblättern kleine Böden ausstechen. Die Waffelböden mit der Schokoladencreme bestreichen und auf jeden Boden eine Kokoskuppel setzen.
- 4. Die Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen lassen. Die Kuppeln etwas hineintauchen und mit etwas Schokolade verzieren. Trocknen lassen und servieren.



Tipp

Die Waffelblätter für die Kokoskuppeln mit Schokolade durch Backoblaten ersetzen.