

#dorfergenuss für daheim

Dorfer ***
HOTEL DORFER
FAMILIENURLAUB IN GROSSARL

Kokosbusserl

Zutaten für ca. 30 Stück:

125 g Kokosraspel
250 g Zucker
4 Eiklar
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
15 g Mehl
Backoblaten
evtl. Zartbitterschokolade zum Tunken

Zubereitung:

Die Kokosraspel mit Zucker, Eiklar und Zitronenschale über Wasserdampf erhitzen, gut miteinander verrühren, dann das Ganze abkühlen lassen und das Mehl untermengen.

Die Backoblaten auf ein Blech legen.

Die nicht allzu flüssige Masse in einen Dressiersack füllen mit glatter Tülle, und auf die Oblaten spritzen. Alternativ können auch zwei Kaffeelöffel verwendet werden - damit die Masse nicht an den Löffeln klebt, die Löffel immer wieder in heißes Wasser tauchen.

Die Kokosbusserl im vorgeheizten Rohr bei 160 ° C 15 Minuten backen.

Anschließend - für alle Schokolielhaber - den Boden in Zartbitterschokolade tauchen.

TIPPS:

Die Kokosbusserl sind schon nach dem Backen weich, sie werden aber - je länger man sie lagert - immer saftiger.

Die Busserl am besten mit einer Scheibe Brot oder einer Orangenscheibe luftdicht verschlossen aufbewahren.

Für feinfruchtiges Orangenaroma: kann die Kokosbusserlmasse mit der Schale einer unbehandelten Orange und 2 EL Orangenlikör verfeinert werden.



Gutes Gelingen!

--> Wir freuen uns über euer Feedback oder postet eure Kokosbusserl zB auf Instagram und markiert uns mit @hotel.dorfer



Hotel Dorfer * Familie Aichhorn
www.hotel-dorfer.at * info@hotel-dorfer.at * 0043 6414 334
Gollegg 1 * A-5611 Großarl * Salzburg * Austria

