

Kokosbusserln bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Puderzucker, 3 Eiklar, 200 gr Kokosflocken, 1 KL Honig, 250 gr Butter, 150 gr Puderzucker, 80 gr Schokolade gerieben, Oblaten, Schokoladeglasur.

Die Zubereitung:

Eiklar mit Puderzucker zu Schnee schlagen, Kokosflocken und Honig unterheben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kleine Häufchen setzen und bei 160 Grad ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen. Für die Creme Butter und Zucker schaumig rühren, die geriebene Schokolade nach und nach einrühren. Aus den Oblaten Scheiben mit 3 cm Durchmesser ausstechen, die Scheiben mit Creme bestreichen und ein Kokosbusserl darauf setzen. Überkühlen lassen. Die Schokoladeglasur schmelzen und die Unterseite der Kuppeln darin tunken.

Guten Appetit!