

SUPERWEICHE KOKOSBUSSLERL

ZUTATEN für 25 Stück

4 Eiweiß
250 g Staubzucker
250 g Kokossette (Kokosflocken)

ZUBEREITUNG

- Das Eiweiß sehr steif schlagen, den Zucker begeben und so lange rühren, bis der Schnee spitzen zieht und völlig fest ist. Kokossette behutsam untermengen.
- Backrohr auf 160 °C Ober-/Unterhitze bzw. 140 °C Umluft vorheizen.
- Zwei Backbleche mit Backtrennpapier auslegen.
- Kokosmasse in eine Spritzsack mit runder Lochtülle füllen und Busslerl aufs Backpapier spritzen.
- Die Kokosbusslerl 12-15 Minuten backen bis sie außen fest sind.
- Aus dem Rohr nehmen und die Busslerl samt Papier vom Blech ziehen, damit sie nicht mehr nachbräunen.
- Erst wenn sie vollständig ausgekühlt sind, vom Papier nehmen, da sie sonst brechen.

TIPP

Ich backe die beiden Bleche nie gleichzeitig, da ich so die Bräunung besser kontrollieren kann. Bei zwei Blechen verlängert sich die Backzeit um einige Minuten. Diese Kokosbusslerl sind superweich. Für Kokoskuppeln bzw. wenn man sie in Schokolade tauchen möchte, sollten sie etwa fester sein (Backtemperatur um 10 °C erhöhen).

