Kokoshäufchen

Kategorie: Kekse und süße Kleinteile - Aufwand: mittel - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: nein

50,0 g	Butter
125 g	Zucker
1,0 EL	Vanillezucker
1,0 EL	Rum
1,0	Ei
125 g	Mehl
2,0 TL	Backpulver
1,0 EL	Milch
330 g	Kokosraspel
2,0	Eiweiß

(Angaben für 25 Stück)



Diese saftigen Kokoshäufchen sehen nicht nur hübsch aus, sondern bieten auch eine geschmackliche Abwechslung zwischen den weihnachtlichen Plätzchen.

Zubereitung

Die Butter schaumig schlagen, nach und nach Zucker, Vanillezucker und Rum unterziehen, bis eine glatte Masse entstanden ist. Das Ei unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit der Milch nach und nach unter die Butter-Ei-Masse ziehen. 250g Kokosraspel unterheben.
Mit bemehlten Händen wallnussgroße Kugeln formen und je eine kleine Spitze hochziehen. Auf einer Platte ca. 2 Stunden kühl stellen.
Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Kokoshäufchen in verquirltes Eiweiß tauchen und anschließend in den übrigen Kokosraspeln wälzen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech etwa 12 Minuten backen.