



Bombastische Brünnette

Esmer Bomba



1 Pkg Butter oder Margarine
1 ½ Gläser Puderzucker
2 EL Kakao
1 Teeglas Milch
1 Teeglas Kokosraspel
2 Gläser Maisstärke
1 TL Zimt
1 TL Karbonat
1 KL gehobelte Orangenschale
1 Pkg Vanillezucker
1 Prise Salz
Aufnehmbare Menge Mehl
Für die Füllung:
1 Eiweiss
1 Teeglas Sesamkörner
½ Teeglas Kokosraspel

- # Weiche Butter, Puderzucker und Kakao mit den Fingerspitzen vermischen.
- # Die restlichen Zutaten und nach und nach unter Kneten Mehl hinzugeben bis man eine nicht mehr an der Hand klebende Teigmasse erhält.
- # Vom Teig walnussgrosse Stücke entnehmen und zu Kugelchen formen.
- # Zuerst in Eiweiss, dann in Sesamkörner und Kokosraspel dunkeln und in ein eingeöltes Backblech legen.
- # In das zuvor auf 190 Grad vorgeheizte Backofen schieben und backen bis die Plätzchenrisse bekommen.

Tipp: Maisstärke führt dazu, dass die Plätzchen knusprig werden.