



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

Kokosplätzchen

Kokotat



3 Eiweiss
1 ½ Teegläser Zucker
2 Teegläser Kokosraspel
1 Pkg Vanillezucker

- # In das Backblech entweder Backpapier oder Alufolie einlegen und mit Öl bestreichen.
- # In eine tiefe Schale Eiweiss und Zucker geben und mit einem Schneebesen oder mit dem Handmixer zu einer schneeweissen und steifen Masse schlagen.
- # Kokosraspel und Vanillezucker hinzugeben und mit einem Holzlöffel die Zutaten langsam zusammen rühren.
- # Diese Mischung in eine Sahnepumpe einfüllen und in fingerbreiten Abständen auf das Backblech etwa in der Grösse einer halben Zitrone aufpressen. Auf diese Weise erhält man etwa 15 Kokosplätzchen.
- # In das zuvor auf 75 Grad vorgeheizten Backofen schieben, nach einer Backzeit von 10 Minuten den Backofen für 5 Minuten ausschalten und anschliessend wieder einschalten. Diesen Vorgang drei Mal wiederholen ohne die Backofentür zu öffnen. Es ist wichtig, dass die Kokosplätzchen weiss bleiben und fest werden.
- # Eine halbe Stunde im Backofen abkühlen lassen und anschliessend vom Herd nehmen und servieren.

Tipp: Die Kokosplätzchen können auf Grund des Fettes in der Kokosraspel während der Backphase zerlaufen.