





# Saftige Kokosberge

Diese Kokosmakronen ohne Mehl werden durch den Frischkäse besonders lecker.

etwa 90 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Kokosmasse:

2 Eigelb (Größe M)  
1 Ei (Größe M)  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
300 g Kokosraspel

### Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre  
Zartbitter

## Wie backe ich saftige Kokosberge?:

### 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Kokosmasse zubereiten:

Eigelb, Ei, Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 2 Min. schaumig schlagen. Frischkäse und Kokosraspel unterrühren. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln gut walnussgroße Häufchen auf das Backblech setzen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 10 Min.**

Kokosberge mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



**3 Kokosberge verzieren:**

Zartbitter-Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Die Kokosberge mit der Unterseite vorsichtig eintauchen und am Rand des Gefäßes abstreifen. Anschließend auf Backpapier setzen und die Kuvertüre fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Kokosberge bleiben saftig, wenn sie in gut schließenden Dosen aufbewahrt werden (max. 2 Wochen).

