

Saftige Kokosberge

Klassiker zu jedem Weihnachtsfest

etwa 90 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Kokosmasse:

2 Eigelb (Größe M)
1 Ei (der 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

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Kokosmasse:

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 Minuten

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



③ Verzieren:

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

Tipps aus der Versuchsküche

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

