

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).

