



# Cookies mit Kokosfüllung

Zeit gesamt  
🕒 1h 55min

Zubereitungszeit  
🕒 1h

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 24 Portionen

Kondensmilch	150 ml
Zucker	60 g
Vanilleextrakt	1 TL
Kokosraspel	200 g
Weizenmehl, Type 405	250 g
Kakaopulver	50 g
Butter	200 g
Salz	
Eier	1 St.
Kuvertüre, zartbitter	150 g

## Zubereitung



### Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Eisportionierer, Küchenmaschine

### 1. Kokosfüllung

Gib die Kondensmilch mit 60 g Zucker und Vanilleextrakt in einen kleinen Topf, lasse die Masse aufkochen und koche sie für etwa 1 Minute, bis sie dickflüssig ist. Rühre 150 g Kokosraspeln ein und lasse die Füllung abkühlen.

### 2. Keksteig

Verknete das Mehl mit dem Kakao, der kalten Butter, 100 g Zucker, 1 Prise Salz und dem Ei zu einem geschmeidigen Teig. Gib ihn dann auf einen Teller, drücke ihn flach und stelle ihn abgedeckt für 1 Stunde kühl.

### 3. Ofen vorheizen

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und belege Backbleche mit Dauerbackfolie.

### 4. Kekse füllen und backen

Forme aus der Kokosmasse kleine Kugeln, nutze zum Portionieren einen kleinen Eisportionierer. Die Kugeln sollten etwa einen Durchmesser von 1,5 cm haben. Portioniere den Keksteig dann mit einem mittleren Eisportionierer zu etwa 3 cm großen Kugeln. Öffne eine Kekskugel leicht in deiner Hand, verwende dazu gerne etwas Mehl, damit der Teig nicht klebt. Gib eine Kokoskugel hinein und verschließe den Teig darum vorsichtig. Forme daraus eine Kugel, lege die Kugeln auf die Backbleche und drücke sie leicht flach. Backe die Bleche nacheinander im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 10 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen.

### 5. Dekoration

Hacke die Kuvertüre klein. Schmilz 100 g davon über einem warmen, nicht kochenden Wasserbad. Nimm die flüssige Kuvertüre vom Wasserbad und rühre die übrigen 50 g ein

bis alles geschmolzen ist. Tauche die Kekse in die Kuvertüre ein, streife sie an der Unterseite leicht ab, bestreue sie mit 50 g Kokosraspeln und lege sie zum Abkühlen und Festwerden auf eine Backfolie. Luftdicht verpackt halten sie sich mehrere Wochen. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	216 kcal
Kohlenhydrate	21 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	13 g