



Kokoskugeln

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kokosraspel	80 g
Zucker	50 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	100 g
Backpulver	0.25 TL
Vanillinzucker	2 TL
Eier	3 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Teller, Backblech mit Backpapier

1. Kokosraspel, Zucker, 90 g Mehl, Backpulver und Vanillinzucker mischen. Eier trennen und Eigelb zufügen und unterkneten, bis die Masse groben Streuseln ähnelt und leicht klebt.
2. In einen tiefen Teller 1 EL Mehl geben. Aus dem Teig ca. 20 ca. 3 cm große Kugeln formen. Leicht im Mehl wenden, überschüssiges Mehl vorsichtig abklopfen.
3. Kokoskugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im Backofen ca. 20 Min. goldgelb backen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	304 kcal
Kohlenhydrate	43 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	11 g