

Rezept Kokosbuserl

Für den Teig:

2 Eiweiß

125g Zucker

150g Kokosraspeln

1 Tl. Zitronensaft

1 Prise Zimt

Vorbereitungszeit: 50 Minuten

Backzeit: pro Blech etwa 15 Minuten

Zubereitung:

Für die Zubereitung am besten eine Metallschüssel mit rundem Boden verwenden - darin kann nichts an den Kanten ansetzen und sie leitet die Hitze gut. Die Eiweiße mit dem Mixer steif schlagen. Den Zucker langsam dazurieseln lassen. Dabei ständig weiterschlagen, bis die Masse matt glänzt und weiche Spitzen bildet. Dann den Teig über ein heißes Wasserbad setzen und dabei ständig mit dem Schneebesen schlagen, bis die Masse zäh und ganz matt ist. Dann die Kokosraspeln unterziehen. Kleine Teighäufchen auf das Blech setzen und backen.