Rezept

Frucht-Kokos-Hütchen

Ein Rezept von Frucht-Kokos-Hütchen, am 29.04.2024

Zutaten

- **50 g** gelbe Rosinen
- **50 g** getrocknete Aprikosen
- **50) g** Fruchtmischung (z.B. Kirschen oder Aroniabeeren)
- **50 g** Rohrohrzucker
- **2 EL** Sahne
- **½ TL** Backpulver
- **100 g** Cornflakes
- **2 EL** Kokoschips
- **50 g** getrocknete Mangostücke
- **50 g** Cranberries
- **100 g** Kokosflocken
- **120 g** weiche Butter
- **1** Ei
- **4 EL** Haferflocken
- **¼ TL** frisch geriebene Muskatnuss
- **4 EL** Mango-Fruchtaufstrich

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Die Rosinen, Mangos, Aprikosen, Cranberrys sowie die Fruchtmischung fein hacken und mit den Kokosflocken in einer Schüssel mischen. Die Butter mit dem Zucker cremig schlagen und das Ei ⊠unterrühren. Die Trockenobstmischung mit der Sahne unter die Ei-Butter-Mischung rühren. Haferflocken, Backpulver und Muskatnuss ebenfalls kurz untermischen. Die Cornflakes mit einer Gabel unter die Teigmasse mengen.

2. Den Backofen auf 170° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig mit zwei Teelöffeln portionsweise als Häufchen daraufsetzen. Das Blech in den Backofen (Mitte) schieben und die Plätzchen ca. 15 Min. backen.

3. Die fertigen Fruchthütchen vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Jedes Hütchen mit einem kleinen Klecks Fruchtaufstrich und je 1 Kokoschip dekorieren.