

Rezept

Cocolinchen

Ein Rezept von Cocolinchen, am 23.04.2024

Zutaten

200 g Marzipanrohmasse	80 g Puderzucker
75 g Kokosflocken	3 EL Cointreau
abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Orange	Orangeat zum Verzieren
Puderzucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Marzipanrohmasse, Puderzucker, Kokosflocken, Cointreau und Orangenschale mit den Knethaken des Handrührgerätes oder mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

2. Aus dem Teig mit den Händen 35 haselnussgroße Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. In die Mitte jeder Kugel 1 Stückchen Orangeat drücken. Cocolinchen im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen, erkalten lassen und mit Puderzucker bestäuben.