

Rezept

Edle Kokoshäufchen

Ein Rezept von Edle Kokoshäufchen, am 09.06.2026

Zutaten

70 g weiche Butter	80 g Zucker
1 Ei (Größe M)	4 Tropfen Bittermandelaroma
1 Päckchen Vanillezucker	80 g heller Mehl-Mix (Hammermühle)
Zimtpulver	1 TL Backpulver
100 g Kokosraspel	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 20 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

Zubereitung

1. Die Butter mit den Quirlen des Handrührgerätes cremig rühren. Den Zucker langsam einrieseln lassen und weiterrühren, bis eine weißliche Masse entstanden ist.
2. Zuerst das Ei, anschließend Bittermandelaroma und den Vanillezucker dazugeben und alle drei Zutaten unterrühren.
3. Mehl-Mix, 1 Prise Zimt und das Backpulver auf die Masse geben und mit den Quirlen des Handrührgerätes rasch unterrühren. Zum Schluss die Kokosraspel unter den Teig heben.
4. Ofen auf 190° (Umluft 175°) vorheizen. Mit zwei nassen Teelöffeln 20 kleine Teighäufchen gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und diese im vorgeheizten Backofen (Mitte) 15-18 Min. backen. Die Häufchen dann sofort vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.