Rezept

# Heidesand Plätzchen mit Kokosblütenzucker

Ein Rezept von Heidesand Plätzchen mit Kokosblütenzucker, am 11.11.2026

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **150 g** | zimmerwarme Butter |
| **200 g** | Mehl |
| | Salz |
| **80 g** | Kokosblütenzucker |
| **¼ TL** | gemahlene Vanille |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal, 3 g F, 1 g EW, 5 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 150° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Butter und 50 g Kokosblütenzucker mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig aufschlagen. Mehl, Vanille und 1 Prise Salz rasch untermischen, bis kleine Teigstreusel entstehen.

2. Die Teigstreusel mit den Händen zügig zu insgesamt 40 Kugeln mit ca. 2 cm Durchmesser formen, mit etwas Abstand zueinander auf das vorbereitete Blech setzen und leicht flach drücken.

3. Teiglinge im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldgelb backen. Danach herausnehmen und noch heiß im restlichen Kokosblütenzucker wenden. Die abgekühlten Plätzchen in eine luftdicht schließende Box geben. Im Kühlschrank aufbewahrt sind sie ca. 1 Woche haltbar.