

Rezept

Karibische Plätzchen

Ein Rezept von Karibische Plätzchen, am 11.06.2026

Zutaten

150 g Tropical-Früchtemix (Reformhaus)	2 EL weißer Rum (ersatzweise Ananassaft)
125 g Butter	1 unbehandelte Limette
2 Eier	100 g brauner Zucker
125 g Kokosflocken	100 g Mehl
Backpapier fürs Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

Zubereitung

1. Die kandierten Früchte fein hacken. Die gehackten Früchte mit dem Rum mischen. Die Butter schmelzen. Die Limette waschen und trockentupfen. Die Schale dünn abreiben und den Saft auspressen.
2. Die Eier mit dem Zucker verrühren. Limettensaft und -schale, Kokosflocken und Mehl unterziehen. Die gehackten Trockenfrüchte und die flüssige Butter einrühren.
3. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Mit 2 Teelöffeln kleine Teighäufchen aufs Blech setzen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 10 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.