Rezept

Karibische Plätzchen

Ein Rezept von Karibische Plätzchen, am 19.04.2024

Zutaten

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

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.