

Rezept

Karibische Plätzchen

Ein Rezept von Karibische Plätzchen, am 18.12.2025

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.