

Rezept

Kokos-Quark-Taler

Ein Rezept von Kokos-Quark-Taler, am 16.09.2024

Zutaten

50 g Kokosöl (5 EL)	80 g Kokosraspel
80 g Mandelmehl	50 g Kokosmehl
1 Ei (M)	100 g Quark (40 % Fett i. Tr.)
20 g Rohrzucker	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion**
Ca. 60 kcal, 5 g F, 3 g EW, 1 g KH

Zubereitung

1. Kokosöl, Kokosraspel, Mandel- und Kokosmehl mit Ei, Quark, Zucker und 1 Prise Salz in den Mixtopf geben und 20 Sek. / Stufe 4 kneten. Den Teig aus dem Mixtopf nehmen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Teig zu walnussgroßen Kugeln formen, mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im heißen Ofen (Mitte) in ca. 10-12 Min. goldgelb backen. Die Taler herausnehmen und abkühlen lassen. Sie halten sich luftdicht verschlossen 1-2 Wochen.