

Rezept

Kokosbuserl Plätzchen

Ein Rezept von Kokosbuserl Plätzchen, am 09.06.2026

Zutaten

150 g Mehl	1 TL Backpulver
150 g Kokosraspel	200 g weiche Butter
100 g Zucker	2 Päckchen Vanillezucker
1 Ei	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Das Mehl mit dem Backpulver und 100 g Kokosraspeln mischen.
2. Die Butter, den Zucker und den Vanillezucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts kräftig verrühren. Das Ei dazugeben und cremig rühren. Dann die Mehl-Kokos-Mischung auf einmal dazugeben und rasch unter die cremige Masse arbeiten.
3. Eine Arbeitsfläche mit den restlichen Kokosraspeln bestreuen. Den Teig darauf zu zwei Rollen (à ca. 3 cm Ø) formen. Jede Rolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf das Blech legen. Nach Belieben die Teigscheiben noch gleichmäßig rund formen. Im Backofen (Mitte) ca. 8 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.