

Rezept

Kokosmützchen mit Piña Colada

Ein Rezept von Kokosmützchen mit Piña Colada, am 18.06.2026

Zutaten

50 g kandierte Ananas	2 Eier
Salz	150 Zucker
1 1/2 EL Vanillezucker	Saft von 1/2 Limette
1 EL Rum	300 g Kokosraspel
abgeriebene Schale von 3 unbehandelten Limetten	2 Eiweiß
10 ml Limetten-Olivenöl	100 g weiße Kuvertüre
ca. 30 Backblaten (4 cm Ø)	ca. 30 silberne Zuckerperlen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° (Umluft) vorheizen. Backpapier für mehrere Backbleche bereitlegen. Für die Masse die Ananas in feine Würfel schneiden. Eier in einer Schüssel mit 1 Prise Salz, Zucker, Vanillezucker, Limettensaft und Rum mit den Schneebesen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Die Kokosraspeln mit der Ananas und Limettenschale zur Schaummasse geben und unterrühren. Zuletzt die Eiweiße kurz mit einem Teigschaber unterrühren, es soll eine kompakte Masse entstehen.
2. Von der Kokosmasse jeweils 1 EL abnehmen, mit angefeuchteten Händen zu einer 3-4 cm hohe Kuppel formen und auf eine Oblate setzen. Die Mützchen auf Bleche setzen und im Ofen 12-15 Min. mehr trocknen als backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.
3. Inzwischen für die Deko die Kuvertüre hacken und in einer Edelstahlschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Das Öl gleichmäßig in die Kuvertüre rühren, es sollten keine Schlieren zu sehen sein. Die Mützchen mit der flüssigen Kuvertüre bestreichen, jeweils eine Zuckerperle als »Bommel« aufsetzen und trocknen lassen.