

Rezept

Schnelle Schoko-Kokos-Minis

Ein Rezept von Schnelle Schoko-Kokos-Minis, am 14.04.2026

Zutaten

100 g Vollmilchschokolade	150 g Kokosraspel
150 g Mehl	1 TL Kakaopulver
100 g weiche Butter	50 g Zucker
1 Prise Salz	1-2 EL Kokoslikör (ersatzweise Kokosmilch, Sahne oder Wasser)
1 Eiweiß (M)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 150° (Umluft 140°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Schokolade fein hacken und mit 50 g Kokosraspeln, Mehl und Kakaopulver vermischen.
2. Die Butter mit Zucker, Salz und Likör mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Die Mehlmischung dazugeben und unterrühren, bis kleine Teigbrösel entstehen.
3. Das Eiweiß und die übrigen Kokosraspel jeweils in eine kleine Schüssel geben. Mit den Händen nach und nach ein paar Teigbrösel abnehmen und zu kleinen Kugeln (knapp 2 cm Ø) formen. Die Kugeln zuerst im Eiweiß, dann in den Kokosraspeln wälzen und auf das Blech setzen.
4. Das Blech in den Ofen (Mitte) schieben und die Plätzchen ca. 12 Min. backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.