

Rezept

Schoko-Kokos-Plätzchen

Ein Rezept von Schoko-Kokos-Plätzchen, am 26.04.2024

Zutaten

100 g Zartbitter-Schokolade	100 g weiche Butter
50 g Kokosblütenzucker (ersatzweise Puderzucker)	1 Eigelb
100 g Kokosraspel	50 g Reismehl
1 EL Speisestärke	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 65 kcal, 5 g F, 1 g EW, 4 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Schokolade in Stücke brechen und über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Butter mit Zucker, Eigelb und geschmolzener Schokolade cremig verrühren. Kokosraspel mit Reismehl und Speisestärke mischen und unterrühren.
2. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf das Blech setzen. Im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.