

Rezept

# Schoko-Kokos-Plätzchen

Ein Rezept von Schoko-Kokos-Plätzchen, am 07.08.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Zartbitter-Schokolade	<b>100 g</b> weiche Butter
<b>50 g</b> Kokosblütenzucker (ersatzweise Puderzucker)	<b>1</b> Eigelb
<b>100 g</b> Kokosraspel	<b>50 g</b> Reismehl
<b>1 EL</b> 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.