

## Rezept

# Zitronen-Kokos-Häufchen

Ein Rezept von Zitronen-Kokos-Häufchen, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> Mehl	<b>75 g</b> Zucker
<b>1</b> Ei	¼ TL Salz
<b>100 g</b> kalte Butter	<b>2</b> Bio-Zitronen
<b>100 g</b> weiße Kuvertüre	<b>50 g</b> Kokosflocken

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen (Umluft 160°). Backbleche mit Backpapier belegen. Aus Mehl, Zucker, Ei, Salz und Butter mit dem Handrührgerät einen krümeligen Teig rühren.
2. Zitronenschale mit dem Zestenreißer abziehen, den Saft auspressen. Kuvertüre hacken. Alles mit den Kokosflocken mischen und unter den Teig rühren.
3. Mit den Fingern kleine Teigportionen abzupfen und auf das Backpapier setzen. Im Backofen (Mitte) in etwa 12 Min. goldgelb backen. Die Häufchen auf einem Rost abkühlen lassen.