

Kokosbällchen

etwa 60 Stücke



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Backblech:

Teig:

50 g Butter, weich
125 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei
½ Fläschchen Dr. Oetker Aroma
Bitter-Mandel
125 g Mehl
1 EL Dr. Oetker Backpulver
1 EL Milch
200 g Kokosraspeln

1 Vorbereiten:

Backbleche mit Backpapaier belegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Für den Teig die Butter mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker hineinstreuen und so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Das Ei in ca. 1/2 Minute auf höchster Stufe unterrühren. Das Aroma begeben. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und mit der Milch in 2 Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Zuletzt die Kokosnuss unterheben.

Mit einem Teelöffel Portionen von 10 bis 12 g vom Teig abstechen, in den Händen zu Bällchen rollen und auf die vorbereiteten Bleche mit leichtem Druck setzen.



Dr. Oetker AG/SA

Die Kokosbällchen in der Ofenmitte ca. 10 Minuten backen und anschliessend auf einem Gitter auskühlen lassen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 10 Minuten



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53