Kokoshusaren

Rezept und Foto Alexandra Müller-Ihrig (sinnreichleben – Ernährungsberatung)

Zutaten:
200 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Ei
350 g Mehl
200 g Kokosraspeln
Rote Marmelade oder Gelee

Zubereitung:
Alle Zutaten (ausser die Marmelade) in die Schüssel der CC geben und mit dem Flexi zu einem Teig verrühren.

Den Teig ca 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend kleine Teile davon abnehmen und zu Kugeln formen.

Mit einem Kochlöffel oder besser Finger, eine kleine Mulde in die Mitte der Kugel drücken. Vorsichtig, der Teig ist sehr bröselig.

Die Mulden mit Hilfe einer Spritztülle mit roter Marmelade/Gelee befüllen.

Backofen auf 160° vorheizen und die Husaren ca 10 Minuten darin backen.

Nach dem Auskühlen können sie mit Puderzucker bestäubt werden.