

Schoko-Kokos-Minis

Diese Minis erinnern schon fast an Pralinen. Unter den Kokosraspeln versteckt sich einer aromatischer Teig aus Kakao, Butter und einem Hauch Kokoslikör.

Zutaten

100 g Vollmilchschokolade
150 g Kokosraspel
150 g Mehl
1 TL Kakaopulver
100 g weiche Butter
50 g Zucker
1 Prise Salz
1-2 EL Kokoslikör
(ersatzweise Kokosmilch,
Sahne oder Wasser)
1 Eiweiß (M)



Schritt 1

Den Backofen auf 150° (Umluft 140°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Schokolade fein hacken und mit 50 g Kokosraspeln, Mehl und Kakaopulver vermischen.

Schritt 2

Die Butter mit Zucker, Salz und Likör mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Die Mehlmischung dazugeben und unterrühren, bis kleine Teigbrösel entstehen.

Schritt 3

Das Eiweiß und die übrigen Kokosraspel jeweils in eine kleine Schüssel geben. Mit den Händen nach und nach ein paar Teigbrösel abnehmen und zu kleinen Kugeln (knapp 2 cm Ø) formen. Die Kugeln zuerst im Eiweiß, dann in den Kokosraspeln wälzen und auf das Blech setzen.

Schritt 4

Das Blech in den Ofen (Mitte) schieben und die Plätzchen ca. 12 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.