

REZEPTIDEE

Für zwei Bleche voller „Schneebällchen“ braucht ihr:

- ☺ 3 Eiweiße
- ☺ 1 Prise Salz
- ☺ 100 g Zucker
- ☺ 200 g Kokosflocken
- ☺ 1 Päckchen Vanillinzucker
- ☺ Puderzucker zur Verzierung

- ☺ mindestens ein Backblech
- ☺ Backpapier
- ☺ 1 Mixer
- ☺ 2 Schüsseln (davon einen für das Mixen)
- ☺ 1 Esslöffel
- ☺ 1 Backpinsel (Wer keinen hat, nimmt einen Teelöffel zum Verstreichen.)
- ☺ 1 Teesieb (Damit lässt sich der Puderzucker später feiner verteilen.)



Und so entstehen die köstlichen Plätzchen:

1. Eiweiß, Salz und 50g Zucker mit dem Mixer steif schlagen.
2. Ein Viertel des entstandenen Eischnees zur Seite stellen.
3. Die anderen 50g Zucker mit dem Vanillinzucker und den Kokosflocken zum Rest des Eischnees geben und vermischen.
4. Kleine Kugeln (ca. 3 cm) formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
5. Die Oberfläche der Kugeln mit dem beiseite gestellten Eischnee bestreichen und 15–20 Minuten bei 140–150 Grad backen.
6. Wer mag, kann die Kugeln nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

