

Kokoskuppeln Eiklarverwertung

Diese kleinen Köstlichkeiten gehören einfach dazu.

Wissenswertes:

Aus der angegebenen Menge erhält man etwa 50 Stück. Verwendet wurde ein runder Ausstecher mit einem Durchmesser von etwa 4 cm. Natürlich können auch Ausstecher in jeder anderen Größe benutzt werden.

Das brauchst du:

Kokosbusserl

4 Eiklar
200 g Feinkristallzucker
160 g Kokosflocken
90 g glattes Mehl

Füllcreme

250 ml Schlagobers
300 g Zartbitterkuvertüre
3 EL Rum

Waffelblätter
Schokoglasur

So wird's gemacht:

Kokosbusserl

Kokosbusserl am besten eine Woche vorher machen, damit diese trocken werden. Durch die Füllcreme werden sie dann wieder perfekt - nicht zu weich und nicht zu hart.

4 Eiklar mit 200 g Zucker mindestens 15 Minuten sehr steif aufschlagen, 160 g Kokosflocken und 90 g Mehl unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nummer 10 füllen und Busserl mit einem Durchmesser von knapp 4 cm auf das Blech dressieren.

Bei 170 Grad Ober- und Unterhitze oder 150 Grad Umluft etwa 15 bis 20 Minuten auf Sicht backen. Sie dürfen nicht zu braun werden. Anschließend über Nacht nicht zugedeckt sehr gut trocknen lassen. Sie sollten einige Tage oder auch länger in einer Blechdose aufbewahrt werden, damit sie wirklich hart werden, denn durch die Creme werden sie dann wieder schön weich.

Füllcreme

250 ml Schlagobers aufkochen, 300 g zerkleinerte Kuvertüre und Rum dazu geben. Vorsichtig umrühren, bis eine klümpchenfreie Masse entstanden ist. Diese zugedeckt über Nacht in einen kühlen Raum stellen.

Fertigstellen

Aus den Waffelblättern Kreise in der Größe der Busserl ausstechen.

Füllcreme in einen Spritzbeutel füllen, die Spitze abschneiden und Tupfen auf jeden Waffelkreis spritzen, die Busserl aufsetzen und etwas andrücken. Dann 2 Stunden in einem kühlen Raum trocknen lassen und danach die Unterseite in Schokoglasur tunken.

In gut verschließbaren Dosen sind die Kokoskuppeln mindestens 2 bis 3 Wochen haltbar. Kühl, aber nicht im Kühlschrank lagern. Zwischen die einzelnen Lagen Backpapier legen.

Tipp

Es gibt auch fertige Kokoskuppelböden in verschiedenen Größen zu kaufen. Statt der Waffelböden kann man auch Kekse nehmen.

Bei der Lagerung gebe ich ein Reissäckchen oder sehr hartes, trockenes Brot mit in die Dose. Reis oder Brot nehmen die Feuchtigkeit sehr gut auf. Dadurch wird der Schimmelbildung vorgebeugt und die Kuppeln weichen nicht durch.