

ZITRONEN-KOKOS-KUGELN



Diese Zitronen-Kokos-Kugeln sind im Sommer ein MUSS! Sie sind schnell gemacht und man benötigt dazu nur ein paar Zutaten. Ich habe mein Rezept etwas abgewandelt und finde sie nun geschmacklich perfekt. Natürlich kann man variieren und statt Zitrone und Kokos andere Geschmacksrichtungen einschlagen. Aber im Sommer esse ich gerne frisch und fruchtig.



Zubereitungszeit
25 Minuten



Back-/Kochzeit
12 Minuten



Temperatur + Heizart
190 °C O/U



Kühlzeit
2 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 30

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 190°C O/U vor und lege eine Dauerbackfolie oder ein Backpapier auf ein Lochblech.

TEIG

Schlage die Eier gemeinsam mit dem Wasser und Zucker 4-5 Minuten cremig. Mische das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver und siebe es zur Eiermasse. Hebe die Zutaten nun nur kurz und vorsichtig unter, bis sich der Teig verbunden hat. Gib den Teig auf das Backblech und streiche ihn glatt. Da er anschließend zerkleinert wird, ist es nicht schlimm, wenn er etwas ungleichmäßig verteilt ist. Backe die Kuchenplatte für etwa 12-15 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen.

CREME

Schlage alle Zutaten gemeinsam zu einer Creme steif.

KUGELN FORMEN

Zerbrösele den Teig fein und verknete ihn mit der Creme. Lasse die Masse abgedeckt für etwa 30 Minuten ziehen. Gib die Marmelade in einen tiefen Teller und rühre sie geschmeidig. Gib die Kokosraspeln in einen weiteren tiefen Teller. Forme nun mithilfe des kleinen Eisportionierers kleine Kugeln und rolle diese in den Händen rund. Wälze sie nun zuerst in der Marmelade und dann in den Kokosraspeln. Stelle die Kugeln bis zum Verzehr kalt. Die Kugeln halten gut gekühlt etwa 3-4 Tage im Kühlschrank. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

BISKUITTEIG:

- 4 Eier
- 1 EL Wasser (heiß)
- 130 g Zucker
- 70 g Mehl
- 90 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver

CREME:

- 250 g Sahne
- 200 g Quark (Magerstufe)
- 200 g Schmand
- 90 g Puderzucker
- ½ Zitrone (Saft und Schale)

ZUM WÄLZEN:

- 200 g Aprikosenmarmelade
- 150 g Kokosraspeln