

# Kokosbussperl



DER  
STEIRER  
Bad Waltersdorf  
HOF

## Zutaten (für ca. 100 Stk.):

5 Eiklar (150 g)  
280 g Kristallzucker  
210 g Kokosraspel  
15 g Brösel

## Für den Schaum:

1 Eiklar  
25 g Kristallzucker



## Zubereitung:

Die 5 Eiklar mit Kristallzucker unter ständigem Rühren erwärmen, nach und nach Kokosraspeln und Brösel begeben und abrösten – die Masse ist fertig, wenn sie sich vom Topfboden löst. Dann das Ganze vom Herd nehmen und überkühlen lassen.

Für den Schaum Eiklar und Zucker aufschlagen und anschließend in die Kokosmasse mengen.

Das Ganze in einen Dressiersack (mittlere Lochtülle) füllen und kleine Bussperl (ca. 1,5 cm Ø) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

Die Bussperl etwa 15 Minuten trocknen lassen und danach im Rohr bei 180°C ungefähr 8-10 Minuten goldgelb backen.

*Gutes Gelingen*

*wünscht Ihnen*

*Edith Pichler!*

