

## Kokosbusserl

[Kuchen & Gebäck](#)[Kinder](#)[Weihnachten](#)[Winter](#)

### ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: 

Backrohr auf 170 °C vorheizen und Backblech mit Backpapier belegen.

Zuerst Eiklar mit Salz auf niedriger Stufe steif schlagen, nach und nach Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale dazugeben und schlagen bis die Masse ganz steif ist.

Danach Kokosflocken vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben, die Masse mit 2 Teelöffeln häufchenweise auf das Backblech setzen. Die Busserln können mit Mandeln, Schokosauce oder Kirschen dekoriert werden. Anschließend die Busserln backen bis sie Farbe annehmen ca. 10 Minuten.



### ZUTATEN

4 Eiklar

1 Prise Salz

225 g Zucker

225 g Kokosflocken

1 Pkg. Vanillezucker

1 Pkg. geriebene Zitronenschale

Zum Dekorieren:

Schokoladesauce

Blanchierte Mandeln

Cocktail Kirschen