

# Kokosbuserl



## Zutaten

120 g Zucker  
4 Eiweiß  
240 g Kokosflocken  
runde Oblaten

## Zubereitung

Zucker in eine Schüssel einwiegen und den Rühraufsatz einsetzen. Eiweiß steif 2,5 Min / Stufe 3,5 schlagen, nach 1 Minute den Zucker langsam einrieseln lassen.

Kokosflocken auf beide Seiten des Schmetterlings verteilen und 4-5 Sek / Stufe 3 unterheben.

Entweder mit zwei Kaffelöffeln kleine Häufchen auf das Backblech (ohne Backpapier!) oder auf runde Oblaten setzen oder mit einem Spritzsack dressieren.

Bei 150°C ca. 20 Minuten backen, bis die Spitzen braun werden.

## Variante gefüllte Kokosbuserl

Kokosbuserl auf Backblech setzen und backen.

Inzwischen Nutella (Toffitella) auf Backoblaten spritzen und die heißen Kokosbuserl draufsetzen.