Zarte Kokosplätzchen



Zutaten

Mürbeteig:

- 100 g Kokosflocken
- 500 ml Wasser
- 3 Eiweiß
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- 25 g Stärke

Zubereitung

1. Die Kokosflocken in Wasser einweichen und zugedeckt 1 Tag stehen lassen.

2. Kokosflocken in einen Sieb gießen und das Wasser gut abtropfen lassen, evtl. noch mit der Hand die Kokosflocken an den Sieb drücken, oder in ein Küchentuch geben und gut pressen, damit so wenig Flüssigkeit wie möglich an den Kokosflocken bleibt.

3. Eiweiß in einer fettfreien Schüssel steif schlagen dabei den mit Salz vermischten Zucker einrieseln lassen und

den Zitronensaft zufügen. Zum Schluss die Stärke unterrühren. Gut ausgedrückte Kokosflocken dazu geben und unterrühren.

4. Kokosmasse in einen Spritzbeutel füllen (Achtung, ist sehr flüssig!) und in großen Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen.

5. Im vorgeheizten Backofen bei 140°C etwa 30-40 Minuten backen.

6. Die Ränder der Plätzchen sollten am Ende der Backzeit eine leichte Braunfärbung zeigen.