



KOKOSSCHNEEBÄLLE (CHOLESTERINBEWUSST)

Zutaten für 50 Plätzchen:

Zutaten für den Teig:

- ▶ 0,15l Sonnenblumenöl
- ▶ 100g Zucker
- ▶ 1 Päckchen Vanillezucker
- ▶ 1 abgeriebene Orangenschale oder
1 TL Orangenzucker
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ 1 Eiweiß
- ▶ 300g Weizenmehl
- ▶ 100g gemahlene Mandeln
- ▶ 125g Kokosraspeln
- ▶ 5EL Rum
- ▶ 50g Puderzucker
- ▶ 1 Päckchen Vanillezucker



Zubereitung:

1. Öl, Zucker, Vanillezucker, Orangenschale, Salz und das Eiweiß in einer Schüssel schaumig rühren.
2. Mehl, Mandeln, Kokosraspeln und Rum zugeben.
3. Einen Teig kneten und daraus 50 kleine Kugeln formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und ca. 20 Minuten bei 180–190°C backen.
4. Puderzucker mit Vanillezucker mischen und die Kokosschneebälle direkt nach dem Backen darin wälzen.