

Kokos-Limetten-Busserl



ZUTATEN für 50 Stück

150 g Staubzucker
4 Eiklar
2 Limetten, Saft
1 Prise Kardamom, gemahlen
150 g Kokosraspeln

ZUBEREITUNG

1. Eiklar cremig aufschlagen und nach und nach Zucker und Limettensaft dazugeben, bis die Masse glatt und relativ steif ist.
2. Kokosraspeln, Kardamom und Mehl vermengen und unter Eischnee heben. Nun mit 2 kleinen Löffeln Häufchen auf ein Blech mit Backpapier setzen.
3. Bei 160 Grad C etwa 10 bis 12 Minuten backen, bis die Busserl gut riechen und gerade beginnen, Farbe anzunehmen. Sie sollten im Kern noch weich bleiben.
4. Die Busserl am Blech auskühlen lassen.