

## **Kokosbusserl**

(Schule Maria Lankowitz)

**Zutaten:** ¼ lt. Eiklar  
¼ kg Kokosett  
40 dag Kristallzucker  
1 Kaffeel.. Honig  
1 Essl. glattes Mehl

### **Zubereitung:**

Eiklar, Kokosett und Kristallzucker mit Teflon beschichteter Pfanne aufkochen. Honig und Mehl beimengen und abkühlen lassen. Mit Spritzsack auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech kleine Busserl setzen.

## **Kokoskuppeln:**

(Stummer Monika)

Kokosmasse und Zubereitung wie oben beschrieben.

### **Zusätzliche Zutaten:**

¼ kg. Rama  
10 dag erweichte Schokolade  
5 dag Zucker  
1 Vanillezucker  
(event. 1 Dotter)  
1 Pck. Carlsbader Waffelblätter

**Schokoladeglasur:** 10 dag Kochschokolade  
4 dag Ceres

Die erkalteten Kuppeln auf der Unterseite mit der Schokoladencreme bestreichen und die rund ausgestochenen Waffelblätter leicht draufdrücken und kurz kühl rasten lassen. Anschließend in Schokoladeglasur überziehen.

