

Kokoskuppeln

Hallo!
Die Weihnachtsbäckerei geht weiter, heute mit Kokoskuppeln.
Arbeitsdachte mir immer nicht, selber kochen sind sooo viel
sooo viel die Arbeit sind, sie nämlich nicht machen, eschenst von
Arbeitschritten immer Kühlzeiten, sind, aber sonst ist es
keine Hexerei.



Kokoskuppeln

Zutaten

4 Eiweiß (von großen Eiern)

200 g Zucker

150 g Kokosette

70 g geriebene Walnüsse

1/2 KL Zimt

1 KL Honig

1 KL Speisestärke

Creme:

250 g Butter

120 g Schokolade

80 g Staubzucker

2 Pkg. kleine runde Oblaten

Schokoglasur zum Tunken:

200 g (Back)Schokolade

Butter

Eiweiß steif schlagen, Zucker eßlöffelweise dazugeben und nach Lager bis die Masse schon glänzt und sehr fest wirkt. Dem Honig Kokosöl, Zimt und Speisestärke vermischen und mit einem saßen Busperitzbeutel die Eiweißmasse heben. Die Schokolade in vorgewärmten Bohr Backpapier belegtes Miltchen stecken. Sie sollten eine schöne goldbraune Farbe haben. Schokolade in Wasserbad oder Mikrowelle schmelzen und unter Buttermasse rühren. In abwechselnd auf eine Kokoskuppel streichen und eine Stunde kühl stellen. Für ca. 1-2 Stunden kühl stellen. Schokolade im Wasserbad schmelzen und für die Schokoladenglasur entgehen. Das untere Legut (Oblate und Schokolade) der Kokoskuppel in der Schokoglasur tunken. Zirka 3-4 Stunden kühl stellen bis die Schokoglasur fest ist.



Die Kokoskugeln halten sich gut in Behältern verschlossen und kühl gestellt. Mindestens 3 Wochen.
Wie sieht es mit Euren Ideen für das Weihnachtsmenü aus? Ich verstehe schon, was Ihr Koch für ein beliebiger Abend sein könnte, aber ich würde mich sehr freuen, wenn Ihr mir ein paar Ideen für ein "etwas kaltes" oder "etwas warmes" geben könntet. Ich würde mich sehr freuen, wenn Ihr mir ein paar Ideen für ein "etwas kaltes" oder "etwas warmes" geben könntet. Ich würde mich sehr freuen, wenn Ihr mir ein paar Ideen für ein "etwas kaltes" oder "etwas warmes" geben könntet.
Ich verstehe schon, was Ihr Koch für ein beliebiger Abend sein könnte, aber ich würde mich sehr freuen, wenn Ihr mir ein paar Ideen für ein "etwas kaltes" oder "etwas warmes" geben könntet. Ich würde mich sehr freuen, wenn Ihr mir ein paar Ideen für ein "etwas kaltes" oder "etwas warmes" geben könntet.
Ich verstehe schon, was Ihr Koch für ein beliebiger Abend sein könnte, aber ich würde mich sehr freuen, wenn Ihr mir ein paar Ideen für ein "etwas kaltes" oder "etwas warmes" geben könntet. Ich würde mich sehr freuen, wenn Ihr mir ein paar Ideen für ein "etwas kaltes" oder "etwas warmes" geben könntet.

