VORWEIHNACHTS-PLÄTZCHENKALENDER

Orangen-Kokos-Bällchen

Türchen Nummer 9 · ca. 15 Stück

VORBEREITUNG	ERGIBT	BACKZEIT	QUELLZEIT
ca. 25 Min.	ca. 15 Stück	12–15 Min.	10 Min.

TEMPERATUR	EINSCHUB	VORHEIZEN	HALTBARKEIT
160 °C O/U	mittlere Schiene	notwendig	ca. 2 Wochen

Zutaten

Bällchen

- 200 g backgeeignetes Orangenmarzipan*
- 1 Eiweiß (Größe M)
- 50 g Puderzucker
- 80 g Kokosraspeln
- 1 kleine Prise Salz

*Nur backgeeignetes Marzipan verwenden. Alternativ normales Marzipan mit fein abgeriebener Orangenschale.

Zum Wenden

- Kokosraspeln zum Wenden

Backen

- 160 °C Ober-/Unterhitze
- Mittlere Schiene
- Etwa 12–15 Minuten backen
- Nicht zu dunkel werden lassen

Lagerung

- Vollständig auskühlen lassen
- Kühl und trocken in einer gut schließenden Dose lagern
- Haltbarkeit: etwa 2 Wochen

Orange · Kokos · Marzipan

ORANGEN-KOKOS-BÄLLCHEN

Zubereitung

1. Das Orangenmarzipan in Stücke schneiden und im Zerkleinerer fein zerkleinern.
2. Das Eiweiß dazugeben und kräftig mit dem Marzipan vermixen.
3. Puderzucker, Kokosraspeln und eine kleine Prise Salz hinzufügen und gut vermengen.
4. Die Masse etwa 10 Minuten quellen lassen. Sie darf klebrig sein, soll aber als Häufchen stehen bleiben. Falls sie verläuft, mehr Kokosraspeln einarbeiten.
5. Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.
6. Die Hände leicht mit Wasser anfeuchten.
7. Teelöffelgroße Portionen zu Kugeln formen.
8. Die Kugeln in Kokosraspeln wenden.
9. Mit etwas Abstand auf das vorbereitete Blech setzen.
10. Auf mittlerer Schiene etwa 12–15 Minuten backen. Kokosraspeln werden schnell dunkel.
11. Die Bällchen vollständig auskühlen lassen. In einer gut schließenden Dose kühl und trocken lagern.

Lagerung und Haltbarkeit: Die vollständig ausgekühlten Orangen-Kokos-Bällchen in einer gut schließenden Dose kühl und trocken aufbewahren. Sie halten sich ungefähr zwei Wochen. Nach einigen Tagen wird ihr Orangenaroma noch intensiver – hübsch verpackt sind sie ein feines Mitbringsel.