



Kokos-Bällchen

mit weißer Schokolade

Mehr Rezepte gibt's auf [knuspertuebchen.net](https://www.knuspertuebchen.net)

So wird's gemacht

Butter, 1 TL Vanillezucker und 60 g Puderzucker verrühren. Mehl, 100 g Kokosraspel und Salz mischen und mit dem Butter-Zucker-Gemisch verkneten. Die weiße Schokolade in etwa 0,5 cm große Stückchen schneiden.

Den Teig zu einer langen Rolle formen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Ein Teigstück etwas platt drücken und die Schokolade in die Mitte legen. Den Teig drumherum schließen und zu einer Kugel formen.

Kugeln auf ein Blech legen. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und die Plätzchen 10-12 Minuten goldbraun backen.

Die restlichen Kokosraspel, 1 TL Vanillezucker und 60 g Puderzucker mischen.

Plätzchen darin wälzen und abkühlen lassen.

Einkaufsliste

ca. 50 Plätzchen

120 g Puderzucker

240 g Butter

2 TL Vanillezucker

280 g Mehl

100 g Kokosraspel + 20 g

1 Msp. Salz

100 g weiße Schokolade

