

Geformte Kekse

Dieses Kapitel enthält alle Kekse welche lediglich geformt werden

- Orangen Kokuskugeln
- Knuspermüslikekse
- Rumkugeln
- Baileyskugeln

Orangen Kokuskugeln



Quelle

Ulrike Hagen

Erfahrungen

-

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
100g	weiche Butter	
100g	Staubzucker	
1 TL	Vanillezucker	
4 EL	Cointreau	
1 stk	Bio Orange	
250g	weiße Konvertüre	geschmolzen
120g	Kokosflocken	
Deko		
Kokosflocken		

Zubereitungszeit

Zeit	in minuten
Arbeitszeit	ca. 20
Ruhezeit	ca. 60
Backzeit	
Gesamtzeit	ca. 80

Zubereitung

Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die restlichen Zutaten dazu geben und gut durchrühren. Die Masse für etwa eine Stunde kühlen, anschließend zu kleinen Kugeln formen. Diese in den Kokosflocken wenden und Luftdicht verschlossen lagern.

Knuspermüsliekexse



Quelle

Ulrike Hagen

Erfahrungen

Hier könnte zusatzinfo Stehen

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
200g	weiße Schokolade	Geschmolzen
200g	Knuspermüsli	
1 TL	Vanillezucker	

Zubereitungszeit

Zeit	in minuten
Arbeitszeit	
Ruhezeit	
Backzeit	
Gesamtzeit	

Zubereitung

Sämtliche Zutaten gut vermengen und mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf Backpapier setzen, trocknen lassen und gut verschlossen lagern.

Rumkugeln



Quelle

Ulrike Hagen

Erfahrungen

-

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
250g	weiche Butter	
400g	Staubzucker	
100g	Biskotten (fein Zerbröselt)	
130g	Kokosflocken	
1 TL	gehäuft Kakao	
1 stk	Mark einer Vanilleschote	
3-4 EL	Rum	
Deko		
Kokosflocken		

Zubereitungszeit

Zeit	in minuten
Arbeitszeit	
Ruhezeit	

Zeit	in minuten
Backzeit	
Gesamtzeit	

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig rühren dann die restlichen Zutaten einarbeiten und etwa eine Stunde kühl lagern. Anschließend kleine Kugeln formen, in Kokosflocken wenden und gut verschlossen an einem kühlen Ort lagern.

Baileyskugeln



Quelle

[Link zum Original Rezept](#)

Erfahrungen

Hier könnte zusatzinfo Stehen

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
100 ml	Baileys	
40 g	Butter	
125 g	Kokosette	
220 g	weiße schokolade, gehackt	
50 ml	Schlagobers	
30 g	Kokosette zum Wälzen	

Zubereitungszeit

	Zeit in minuten (Stunden)
Arbeitszeit	30
Koch und Ruhezeit	150
Gesamtzeit	180

Zubereitung

1. Für die köstlichen Baileyskugeln zuerst den Baileys und das Kokosette in einer Schüssel gut verrühren und für ca. 40 Min. durchziehen lassen.

2. Nun die Butter mit dem Schlagobers und der Schokolade über Dampf (Wasserbad) erwärmen bzw. schmelzen lassen.
3. Die weiße, geschmolzene Schokolade kommt nun zur Baileys-Kokosmasse. Bei Zimmertemperatur erkalten lassen und anschließend in den Kühlschrank stellen (für ca. 2 Stunden).
4. Danach die Masse aus dem Kühlschrank nehmen und kleine Kugeln formen (mit befeuchteten Händen).
5. Die Baileys Kugeln in Kokosette wälzen. Nach Wunsch in Papierförmchen geben und bis zum Verzehr kalt stellen.