

# Orangen Kokos Häufchen



Das Youtube Video **Orangen Kokos Häufchen** gibt es unter [https://youtu.be/E8JCQ1X6y\\_Q](https://youtu.be/E8JCQ1X6y_Q)

## Zutaten für ca 30 Stück:

- 75 g Zucker
- 50 g Butter
- 3 Eiweiß
- 1 P. Dr Oetker geriebene Orangenschale
- 2 El Orangensaft
- 125 g Kokosflocken
- 50 g Semmelbrösel

### **Außerdem:**

- 50 g Zucker für den Eischnee

**Anmerkung:** Das übrig gebliebene Eigelb kann für das Rezept [Griseldi Törtchen](#) oder [Mozart Platzerl](#) verwendet werden.

## Zubereitung:

1. Zuerst den Backofen auf 170 Grad vorheizen
2. Die drei Eiweiß zusammen mit 50 Gramm Zucker zu Eischnee schlagen.
3. Einen Rührteig herstellen aus 75 Gramm Zucker, 50 sehr weiche Butter, und der geriebenen Orangenschale und dem Orangensaft.
4. Jetzt die Semmelbrösel und Kokosflocken mit einem Teigspatel in den Rührteig einrühren und dann zum Schluss den geschlagenen Eischnee untermischen  
**Hinweis:** wer einen stärkeren Orangengeschmack haben möchte kann noch einige Tropfen Orangenaroma in den Rührteig geben.
5. Jetzt zwei Backbleche mit Backpapier belegen
6. Mit zwei Kaffelöffeln kleine Häufchen auf das mit Backpapier belegte Blech setzen. Nicht zu eng, denn sie laufen noch etwas auseinander. Da es ca. 30 Stück werden, kann man jeweils

15 Häufchen je Backblech drauf setzen. Die Häufchen sollten schön kompakt sein damit die Makronen hinterher nicht auseinanderfallen.

7. Bei 170 Grad ca 10-15 Minuten backen. Bei haben sie 13 Minuten gebacken.

Die gebackenen Orangen Kokos Häufchen in Blechdosen aufbewahren. Dazu die Blechdose am besten mit Butterbrotpaier, Pergamentpapier oder Backpaier auskleiden und dann die Makronen hinein geben

**Hinweis:**

Den Backofen vorher auf 170 Grad vorheizen

**Orangen Kokos Häufchen als Video in einer Schritt für Schritt Anleitung:**

Das Youtube Video, Orangen Kokos Häufchen in einer Schritt für Schritt Anleitung ausführlich erklärt gibt es unter [https://youtu.be/E8JCQ1X6y\\_Q](https://youtu.be/E8JCQ1X6y_Q).

Sollte Dir das Video gefallen haben, würde ich mich sehr freuen, wenn Du meinen Kanal abonnieren würdest und in mit einem Daumen nach oben bewerten würest.

Wenn Du meinen Kanal abonnierst wirst Du automatisch informiert, wenn ich wieder ein Video online stelle.

---

<http://www.dirschl-josef.de/backen-und-kochen/backen/weihnachten/plaetzchen/orangen-kokos-haeufchen/index.html>

---

Ein Service von Josef Dirschl, Backen und Kochen mit Josef - [dirschl@festseiten.de](mailto:dirschl@festseiten.de)  
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED