



Die Adventsmails 2022

der Klinikseelsorge
am Universitätsklinikum Erlangen



16. Dezember

Englische Kokoskugeln

Einem ehemaligen englischen Arbeitskollegen verdanke ich dieses leckere Rezept von der Insel. Viel Spaß beim Ausprobieren!

Zutaten:

100 g weiche Butter
125 g brauner Zucker
1 Ei
50 g Haferflocken
150 g Mehl
50 g Kokosraspeln
0,25 TL Backpulver
3 EL brauner Zucker
4 EL Kokosraspel

Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker cremig schlagen, dann das Ei unterrühren.
Die Haferflocken mit dem Mehl, den Kokosraspeln und dem Backpulver vermischen und unterrühren. Den Teig zugedeckt ca. 2 Stunden kaltstellen.

Bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze) ca. 15. Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Zucker und Kokosraspeln mischen und Kugeln vor dem Backen darin wälzen.

Ich wünsche viel Freude beim Naschen!

Ihre

Karin Daum
Sekretärin Evangelische Klinikseelsorge