

## Ingwer - Kokos - Törtchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Kleingebäck, Törtchen

Zutaten für: 10 Portionen

25	Gramm	Kokosraspel
125	Gramm	Butter; oder Margarine
100	Gramm	Zucker
1	Spur	Salz
2		Eier, Gewichtsklasse 3
100	Gramm	Mehl
50	Gramm	Speisestaerke
1	Teel.	Backpulver
3	Essl.	Milch
25	Gramm	Ingwer, kandiert
1/2	Pack.	"Feine Orangenfrucht"
2	Essl.	Kokoslikoer; bis Haelfte Mehr
2	Essl.	Orangenlikoer
1/2		Zitrone; Saft
1/2		Orange; Saft
125	Gramm	Puderzucker
20		Papierbackfoermchen; ca. 5 cm Durchmesser

### Anleitung:

Kokosraspel in einer Pfanne goldbraun roesten. Auf einem Teller Abkuehlen lassen. Fett, Zucker und Salz cremig ruehren. Eier Nacheinander zufuegen und schaumig ruehren. Mehl, Speisestaerke und Backpulver daruebersieben und unterruehren. Milch und Kokosraspel, bis Auf einige zum Bestreuen, zufuegen. Ingwer fein wuerfeln. Paeckcheninhalt "Orangenfrucht" und 2/3 des Ingwers in den Kokosteig ruehren. Je zwei Papierfoermchen Ineinanderstellen und jeweils zur Haelfte mit Teig fuellen. Im Vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad/ Gasherd: Stufe 3) ca. 20 Minuten goldbraun backen. Likoere und Saefte mischen und, bis auf 2-3 Essloeffel, mit 50 g Puderzucker (je 10 Toertchen) verruehren. Die noch warmen Toertchen an Der Oberflaeche mit einem Holzspiesschen mehrmals einstechen. Mit der Gesuessten Saft-Likoer-Mischung betraeufeln und abkuehlen lassen. Uebrigen Puderzucker und restlichen Saft zu einem Guss verruehren. Toertchen damit bestreichen. Mit uebrigen Kokosraspeln und Ingwer Bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Stunden (ohne Wartezeit) Arbeitszeit: ca. 40 Minuten Pro Toertchen: ca. 300 Kalorien / 1260 Joule