

Apfel - Kokos - Streifen

Kategorien: Plätzchen, Früchte

Zutaten für: 80 Stück

FÜR DEN KNETTEIG

250	Gramm	Weizenmehl
1	gestr. TL	Backpulver
50	Gramm	Puderzucker
100	Gramm	Apfelkraut
1	gestr. TL	Finesse geriebene Zitronenschale
1		EI (GrößeM)
120	Gramm	Butter oder Margarine

FÜR DEN GUSS

120	Gramm	Gesiebter Puderzucker / 2 EL Apfelsaft
-----	-------	--

ZUM BESTREUEN

50	Gramm	Kokosraspeln
----	-------	--------------

Anleitung:

1. Für den Teig Mehl, Backpulver und Puderzucker mischen und in eine Rührschüssel sieben. Apfelkraut, Zitronenschale, Ei und Butter hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

2. Anschließend auf einer bemehlten Abreitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig halbieren, in Folie wickeln und etwa 30 Minuten kaltstellen.

3. Eine Teighälfte auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (24 x 30 cm) ausrollen. Mit einem Teigrädchen oder einem Messer 40 Streifen (3 x 6cm) schneiden. Teigstreifen auf 2 Backbleche (gefettet, mit Backpapier ausgelegt) verteilen. Restlichen Teig auf die gleiche Weise verarbeiten. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den Backofen schieben.

Ober/Unterhitze: etwa 180 Grad (vorgeheizt) Heißluft: etwa 160 Grad (vorgeheizt) Gas: etwa Stufe 2-3 (vorgeheizt) Backzeit: etwa 10 Minuten je Backblech

4. Die Streifen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.

5. Für den Guss Puderzucker mit Apfelsaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren und in einen Gefrierbeutel füllen. Plätzchen dicht nebeneinander auf Backpapier legen. Eine kleine Ecke vom Gefrierbeutel abscheiden und den Guss in Streifen über das Gebäck spritzen.

6. Zum Bestreuen die Kokosraspel sofort auf den feuchten Guss streuen und leicht andrücken. Den Guss fest werden lassen.