

Kokos-Orangen-Crinkles

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Kokos

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Rohrzucker
2		Eier
60	Gramm	Weiche Butter
240	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Backpulver
1	Prise	Salz
180	Gramm	Kokosmehl
1		Orange; die Schale
1/2		Orange; den Saft
		Puderzucker zum Wälzen

Anleitung:

Die weiche Butter mit Zucker verrühren, Eier hinzufügen und schaumig rühren. Eine Prise Salz, geriebene Orangenschale, Orangensaft, Kokosmehl, Backpulver und gesiebtes Mehl dazugeben. Alles zu einem halbzähen Teig verarbeiten, in eine Plastiktüte geben und für eine Stunde in den Kühlschrank geben. Zwei Backbleche mit niedrigem Rand mit Backpapier auslegen. Mit einem Teelöffel kleine Stücke vom Teig abschneiden, zwischen den Handflächen zu Kugeln formen (Kirschgröße) und auf einen Teller legen. Puderzucker in eine Schüssel geben, ein paar Kugeln hineinlegen und mit der Schüssel leicht schütteln, und so die Kugeln großzügig im Puderzucker wälzen. Die Kugeln nun mit 3 cm Abstand auf die Backbleche geben und bei 180 °C ca. 15 bis 20 Minuten backen. Die Backzeit kann auch kürzer sein; das hängt vom jeweiligen Backofen ab. Dass sie fertig gebacken sind, erkennt man daran, dass sie eine hellrosa Farbe haben, auf der Oberfläche Risse haben und wenn man sie in die Hand nimmt, lösen sie sich problemlos vom Backpapier ab und außerdem sind sie fest. Nach dem die Crinkles abgekühlt sind, werden sie in verschließbaren Dosen aufbewahrt.