

Kokos - Plätzchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe

250	Gramm	Weizenmehl
1	Teel.	Backpulver, gestr.
75	Gramm	Zucker
2	Pack.	Vanillinzucker,
1		Ei
125	Gramm	Butter

FÜR DEN BELAG

3		Eiweiß
150	Gramm	Zucker
175	Gramm	Kokosraspeln
3	Tropfen	Bittermandel Aroma, Kirschmarmelade

Anleitung:

Fuer den Teig die Zutaten zu einem Muerbeteig verkneten, ausrollen und runde Plaetzchen ausstechen. Fuer die Haelfte der runden Plaetzchen noch mit einer kleineren Form Sternchen ausstechen. Dann das Eiweiss sehr steif schlagen, dabei den Zucker einarbeiten und zum Schluss die Kokosraspeln unterheben, danach das Bittermandel-Aroma unterruehren. Die eine Haelfte der Kokosmasse auf der einen Haelfte der Plaetzchen verteilen. Darauf die kleinen Teigsternchen legen. Auf die andere Haelfte der Plaetzchen in die Mitte je einen Klecks Kirschmarmelade setzen und mit einem Spritzbeutel einen Rand aus der Kokos-Eiweiss-Masse drum herum spritzen. Bei 200° im vorgeheizten Ofen zehn bis fuenfzehn Minuten backen. Abkuehlen lassen.