

Weiße-Kokos-Puzzle-Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 20 Portionen

		Zutaten:
150	Gramm	Mehl
100	Gramm	Butter (weich)
50	Gramm	Zucker
1/2	Pack.	Vanillezucker
100	Gramm	Schokolade (weiß)
	Etwas	Kokosraspel zum Bestreuen

Anleitung:

1. Schritt Aus Butter, Zucker, Mehl und Vanillezucker einen Teig herstellen. Diesen 60 Minuten, in Folie gewickelt, im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Schritt Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 200 °C vorheizen.
3. Schritt Den Teig ausrollen und mit einem Puzzleausstecher Plätzchen ausstechen. Diese auf die Backbleche geben und je Blech ca. 12-15 Minuten goldgelb backen.
4. Schritt Die Plätzchen nach dem Backen erkalten lassen.
5. Schritt Die Schokolade im Wasserbad oder in der Mikrowelle bei 500 Watt und mehrfachem Umrühren schmelzen lassen und die Plätzchen damit einstreichen.
6. Schritt Auf die noch flüssige Schokolade die Kokosraspel streuen.
7. Schritt Schokolade trocknen lassen.