

Kokos - Brezeln

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Rezept

75	Gramm	Zimmerwarme Butter
50	Gramm	Flüssiger Honig
1	Teel.	Vanillezucker
2		Eier
100	Gramm	Vollkornmehl
1	Teel.	Weinsteinbackpulver
50	Gramm	Geriebene dunkle Schokolade
150	Gramm	Kokosflocken
1	Beutel	Schokolade-Kuchenglasur

Anleitung:

Butter mit dem Handrührgerät so lange rühren (ca. 10 Minuten), bis sie weiß ist und an Volumen sichtbar zugenommen hat. Honig und Vanillezucker beifügen und gut verrühren. Unter Rühren ein Ei nach dem anderen dazugeben und weiter rühren, bis die Masse luftig ist.

Restliche Zutaten mischen und unter die Buttermasse rühren. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig in Zellophan wickeln und rund 1 Stunde kühl stellen.

Aus dem Teig etwa 8 mm dicke und 10 cm lange Würstchen rollen und zu Brezeln formen. Brezeln im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 10 bis 12 Minuten backen.

Schokoglasur im Wasserbad schmelzen und in ein kleines Gefäß gießen. Brezeln zur Hälfte eintauchen und mit Kokosflocken bestreuen. Auf einem Backpapier trocknen lassen.

Zubereitungszeit: ca 45 Minuten + 1 Stunde zum Kühlen