

# Kokos - Kringel

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 50 Stück

		Für den Knetteig:
250	Gramm	Weizenmehl
100	Gramm	Kokosraspeln
1	Prise	Salz
125	Gramm	Zucker
200	Gramm	Butter o. Margarine
		Abgeriebene Schale von 1 Limette (unbehandelt)
		Zum Bestreichen:
100	Gramm	Lemon Curd
		Zum Bestreuen:
75	Gramm	Kokosraspeln / gelbe und rote Speisefarbe

## Anleitung:

1. Für den Teig Mehl in eine Schüssel sieben, Kokosraspeln, Salz, Zucker, Butter und Limettenschale hinzufügen. Mit Handrührgerät mit Knethaken zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten und anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie gewickelt etwa 30 Minuten kalt stellen.

2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche portionsweise 3 mm dick ausrollen und mit einer runden Form (Durchmesser etwa 5 cm) 50 Kreise ausstechen. Mit einer sehr kleinen Form oder einer Lochtülle die Mitte der Kreise ausstechen, so daß Kringel entstehen.

3. Die Kringel auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier ausgelegt) legen und 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 12 Minuten je Backblech

4. Die Kringel mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroster ziehen und erkalten lassen.

5. Anschließend die Kringel mit Lemon Curd bestreichen. Kokosraspeln in 2 Portionen teilen und jede Portion in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. In einen Beutel etwas gelbe Speisefarbe und in den zweiten Beutel etwas rote Speisefarbe geben. Beutel verschließen und die Kokosraspeln gut zwischen den Händen reiben. Die Kringel mit den gefärbten Kokosraspeln bestreuen.