

Kokos Lemon Kipferl (Altes Familienrezept)

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl
3		Eigelb
125	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
1		Unbehandelte Zitrone; die abgeriebene Schale
100	Gramm	Kokosraspel
200	Gramm	Butter
50	Gramm	Fein gehackte Sukkade
1		Zitrone; den Saft
		Puderzucker

Anleitung:

Butter mit Zucker schaumig rühren und Eigelb zugeben. Salz, Zitronenschale und Kokosraspel unterkneten. Mehl zufügen und ebenfalls unterkneten. Teig 1 Stunde in Alufolie gewickelt kalt stellen. Aus dem Teig Kipferl formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Bei 200 ° C ca. 12 Minuten backen. Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen. Aus Zitronensaft und gesiebttem Puderzucker eine dickcremige Masse herstellen. Die Kipferl damit überziehen und mit der Sukkade bestreuen.

[zurück zum Seitenanfang](#)

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann