

Kokos - Plätzchen 2

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

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:

Für den Teig die Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten, ausrollen und runde Plätzchen ausstechen. Für die Hälfte der runden Plätzchen 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 unterrühren. Die eine Hälfte der Kokosmasse auf der einen Hälfte der Plätzchen verteilen. Darauf die kleinen Teigsternchen legen. Auf die andere Hälfte der Plätzchen 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 fünfzehn Minuten backen. Abkühlen lassen.