

Kokos - Plätzchen - Malaysische

Kategorien: Plätzchen, Land, Malaysia

Zutaten für: 40 Stück

250	Gramm	Weizen feingemahlen
50	Gramm	Zuckerrohrgranulat
1	Teel.	Vanille gemahlen
100	Gramm	Butter gekühlt
1	Gramm	Ei Hühnerei Eigelb
2		Eiweiss Hühnerei Eiweiß
1	Teel.	Zitronensaft Zitronensaftlimonade
50	Gramm	Ahornsirup oder Tortenboden aus Mürbeteig Fettreich Sanddornsirup
250	Gramm	Kokosrapeln möglichst aus Frischem Kokosfleisch
1	Teel.	Zimtpulver
1	Prise	Muskatnuß gerieben Orangenschale gerieben Mehl für die Arbeitsfläche Butter für das Blech
1		Eigelb zum Bestreichen

Anleitung:

Weizenmehl mit Zuckerrohrgranulat und Vanille in einer Schüssel oder auf der Arbeitsfläche mischen. Butter in kleine Flöckchen teilen und mit dem Ei dazugeben. Alles mit dem Knethaken des Handrührgerätes oder den Händen rasch zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. Sollte der Teig zu fest sein, noch etwas kaltes Wasser unterarbeiten. Teig zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Inzwischen Eiweiß mit Zitronensaft mit dem Rührbesen des Handgerätes zu sehr steifem Schnee schlagen. Ahornoder Sanddornsirup mit Kokosraspeln, Zimt und Muskat mischen und mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben. Gekühlten Mürbeteig noch einmal durchkneten und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa meßerrückendick ausrollen. Mit einem runden Ausstechförmchen Plätzchen ausstechen. Ein Backblech mit Butter austreichen und die Hälfte der Plätzchen drauflegen. Jeweils etwas Kokosmasse darauf verteilen und mit den restlichen Plätzchen abdecken. Die Ränder mit einer Gabel gut zusammendrücken und die Plätzchen mit dem verquirlten Eigelb bestreichen. Plätzchen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 200 ° C etwa 15 Minuten backen, bis sie schön gebräunt sind. Dann vorsichtig vom Blech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.