

Kokos - Schnitten 2

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 30 Stück

300	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
75	Gramm	Zucker
		Salz
1		Ei
150	Gramm	Butter
200	Gramm	Johannisbeergelee
3		Eiweiß
250	Gramm	Zucker
1/2		Zitrone
250	Gramm	Kokosraspel

Anleitung:

Zubereitung: Aus Mehl, Backpulver, Zucker, Salz, Ei und Butter einen Mürbeteig kneten. Den Teig in Folie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 - 4 Millimeter dick zu einem Rechteck ausrollen und in 10 Zentimeter breite, möglichst lange, Streifen schneiden. Die Teigstreifen aufrollen und auf einem gebutterten Blech wieder abrollen. Die langen Ränder mit Wasser bestreichen und auf beiden Seiten ca. 1,5 Zentimeter einschlagen, so dass ein Rand entsteht. Die Streifen in der Mitte dünn mit dem Johannisbeergelee bestreichen. Das Eiweiß steif schlagen, und nach und nach den Zucker, abgeriebene Zitronenschale und Zitronensaft zufügen. Dann die Kokosflocken unterheben. Die Makronenmasse mit 2 Teelöffeln auf die Teigstreifen setzen. Bei 200 Grad ca. 20 - 25 Minuten backen. Noch warm in 3 - 4 cm breite Streifen schneiden.