

Kokosnuss - Plätzchen - Schwedische

Kategorien: Plätzchen, Land, Schweden

Zutaten für: 1 Rezept

1	Tasse	Mehl (1 Tasse = 225 ml Fassungsvermögen)
1	Teel.	Backpulver
1/4	Teel.	Salz
1		Ei
1/2	Tasse	Zucker
1/2	Tasse	Weiche Butter
1	Pack.	Vanillezucker
1/4	Tasse	Gehackte Mandeln
1/4	Tasse	Kokosnussraspel
1	Tasse	Puderzucker

Anleitung:

Butter und Zucker cremig rühren. Dann das Ei und Vanillezucker dazugeben. Mehl mit dem Backpulver und dem Salz vermischen und in die Schüssel geben. Teig gut durchrühren und anschließend die gehackten Mandeln und Kokosnussraspel unter den Teig rühren. Den Teig zudecken und mind. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Den Backofen auf 190 C vorheizen. Ein Backblech fetten oder mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle von 2 1/2 cm Durchmesser formen und ca. 3 cm lange Stücke davon abschneiden und auf das Blech legen. Ca. 18-20 Minuten backen, bis die Plätzchen goldgelb sind. Anschließend noch warm im Puderzucker wälzen und auskühlen lassen.