

Kokos - Kipfel

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|---------------------------------------|
| 150 | Gramm | Kokosraspel |
| 80 | Gramm | Zucker |
| 2 | Pack. | Vanillezucker + 1 Päck. Vanillezucker |
| 2 | | Eidotter |
| 300 | Gramm | Butter |
| 150 | Gramm | Mehl |
| 130 | Gramm | Schmelzflocken |
| 50 | Gramm | Abgezogene, gemahlene Mandeln |
| 1 | Prise | Salz |
| 50 | Gramm | Puderzucker |

Anleitung:

Zubereitung: Kokosraspeln im Mixer fein mahlen. 100 g abwiegen und mit dem Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, der Butter und den Eidottern zu einer schaumigen Masse verrühren. Dann das Mehl, die Haferflocken, Salz und die Mandeln untermischen und gut verkneten. Falls der Teig zu trocken ist, etwas Wasser dazu geben. Teig zu einer Kugel formen, in Folie einschlagen und für 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in Stücke teilen und zu nicht zu dünnen Rollen formen. In ca. 4 cm lange Stücke schneiden und zu Kipfeln formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 200 C etwa 10-12 Minuten backen. Übrige Kokosraspeln mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker vermischen und in eine breite Schüssel geben. Die Kipfel aus dem Backofen nehmen und sofort in den Zucker geben und vorsichtig wälzen.

Quelle:

RK von Konrad Heizmann 25,02,07