

Kokos - Lemon - Kipferl

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl
3		Eigelb
125	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
1	Pack.	Aroma (Citro-Back oder abgeriebene Schale einer Unbehandelten Zitrone)
100	Gramm	Kokosraspel
200	Gramm	Butter
1	Pack.	Kuchenglasur, weiß
60	Gramm	Zitronat

Anleitung:

Butter mit Zucker schaumig rühren & die Eigelb zugeben. Salz, Citro-Back oder Zitronenschale und Kokosraspel unterkneten. Mehl zufügen und ebenfalls unterkneten. Teig 2 Stunden in Folie gepackt kalt stellen. Aus dem Teig Kipferl formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Bei 200 °C ca. 12 Minuten backen. Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen. Kipferl mit Kuchenglasur überziehen & mit Zitronat bestreuen.

Schwierigkeitsgrad: normal Brennwert p. P.: keine Angabe
Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann